明治四十四年十月二十日發行

婦人衛生雜誌

第二百六十三號

婦人衛生雜誌

第二百六十三號目次

大日本婦人衛生會

十一月例會通知

來る十一月四日(第一土曜日)午後一時半より神田區一ツ橋通り女子職業學校內に於て例會相開き左の講演有之候間萬障御差繰御知友御誘引御來會被下度候也

一、演題未定　醫學士　鳥山南壽次郎君

一、偶感　醫學士　小林八十七君

明治四十四年十月二十日

私立大日本婦人衛生會

講演

歐米の家庭に於ける洗濯

瀧浦潭

満場の諸姉、私は豫告にありました通り、歐米の家庭に於ける洗濯と云ふことに就いて、是から御話致すのでございます。其初めに於て家庭の洗濯に關する總ての事柄即ち衣類の洗濯より家具食器の洗濯並に家屋の掃除等總て清潔を基とする事共に就き、日米相對照してお話して見たいと存じます。さて先づ衣類を洗濯する根本の思想に於て日本にては此品は此れ〳〵に汚れたから洗はう此の品はまだ汚れないからもう一日と云ふ風に、汚れの外見により洗濯する方々が多い樣でありますが、歐米の人は多少趣を異にして居りますで此カラーは半日掛けたから洗濯する此シーツは三日間敷いたから取り替へる、と云ふ風に豫定があつて夫々洗濯に出すので、外見上汚れて居る居ないに關係なく、衛生上此の物は何日間著て居る、使つて居るから洗濯を要すと云ふ風に、豫定の日が來れば、即ち洗濯をする事として居るかと存じます。

又家庭に於て、皿、鉢、茶椀等を洗ひますにも、本邦の家庭にては高々溫湯位で洗ひますが、歐米にては其食品に脂肪質を多く含むと云ふ原因もありませうが、大抵石鹼湯を以て洗ひます、匙とかホークのやうな品を清めますにも藥品を以て潔め、磨粉を以て磨くと云ふやうな風で、仲々洗ひ方が八釜しく完全に行はれて居るやうに考へます、或は牀の掃除に致しましても、臺所又は廊下、上り段、階子段と云ふやうな所迄も、一切石鹼液でふき掃除して居る家

もあります。建築の工合も異なり、家屋を保存すると云ふ側からも色々事情もございませうが、日本の雜巾掛けは折々感心出來難い點が見えます。最も日本風の建築の淸楚なるは誰しも認むる所でありますが、其掃除に不便なるは否まれますまい。

日本の建築は通氣よろしく、從つて塵拂ひ、掃き出し等小掃除には此上なく便利で御座いますが、さて衞生的に大掃除をいたさうとすると、室内を完全に消毒する便もなく、敷物を外して牀板を洗ふと云ふ事も又多くは不可能にして、疊を日光に晒し、塵を打出す位の事に止め置くは事實上止むを得ざる一時的の彌縫策たるに過ぎないので御座います。兎に角疊は將來日本人居室の敷物として衞生上大に研究の餘地を存することゝ考へます。日本に於ける洋風の建築の掃除は特に不行屆勝と見えまして多くは不潔でございます。歐米の家屋は其建築が、掃除し易く出來て居ります、且都會の地には家屋の掃除を營業とするものさへございまして、蒸氣力又は電力のエンジンを据え付けた馬車を、市中何れの場所へも引き廻しまして、用事ある家の一方に車を寄せフォース樣のものを屋内に導き、壓搾空氣若しくは眞空作用により、少しも塵を立てずに、室内にある塵を、殘らず車臺の一方にあるごみ溜の中へ吸ひ取り、直ちに持つて歸つてしまひます、と云ふ風に、之を日本の疊などの掃除に應用せば、頗る面白からうと存じます。

さて歐米にて衣類の洗濯は、衞生必上ず常に十分に行はなければならぬと考へられて居りますと同時に、家庭の主婦は、子供の躾の上にも、衣類の洗濯は甚だ、必要と考へ、居るやうであります私が歐米の婦人連より汚れた衣服を著て置いては、躾が出來ないと云ふ話は度々聞きました事でございます。詰り大人でございましても、今洗濯した許りの襯衣を著て外出しました場合と、汗に汚れた下著を著て出ました場合とを比較して考へますると、其の氣持は大に異つて居ります。下著から上著に至ります迄、

悉皆取り換へました時の氣持は何とも云へない好い心持で精神が至極平靜で遺憾なく萬事を處理し得る事と存じます。大人よりも更に感覺鋭敏にして、外界の刺戟に侵され易き小兒は、其服裝の如何により、芽生えの如き其精神的作用に、良不良の結果を表はしますは必然の事で御座いますから、小兒をして常に折目正しき服裝をなさしむるは、小兒の精神を正しからしむ爲に、最必要の躾方であるとのことが、普通婦人に考へられて居るやうでございます。本邦の婦人方は如何お考へになつて居りませうか。

それから一般の大人に於きましても、洗濯した著物を著ることが、一種の迷信風になつて居りまして、兎角衣類の汚れた物を著られないもの、著てはならぬもの、即ちズボンには火熨斗目が立つて居らなければならぬ。亦婦人としてはスカーツの襞が正しくなくては、自分の品格が落ちるものと云ふ風に考へられて居るのであります。要するに歐米人の目には、衣類の洗濯は直接には生理上及び整容上に必要と認められ、間接には精神修養の上に重要視されて居りますことゝ存じます。

歐米の人が白色の衣類を多く用ふる理由は、勿論衞生上から來たのでありませうが單にそればかりでなく他にも原因があるのでございます、其の主なるものは皮膚の色が吾々日本人よりも遙に透明で、白色の綿麻服を纏ふて、調和を得られると云ふことで、吾々有色人種が、純白の衣服を著るのは美的調和の上に缺けた處があると存じます。それがあらぬか我國に於きましては一般にくすんだ色合の物を好む風の御座いますのは、頗其當を得た事で自然の結果かと存じます。

さて此のくすんだ色合の衣類を洗濯するには、どう云ふ風にするかと申しまするに、染み拔き屋にしても、洗ひ張り屋にしましても、垢を完全に落すと云ふよりも、兎に角色が變らないやうに、そして、洗つた物が洗つた樣に見えないのを賞美して居る有樣で、私はかつて日本の染み拔き屋に這入つて居たこ

とがございますが、表面をごまかすと云ふことが寧ろ染み拔屋の本職で、藥品の作用を利用して、完全に染みを拔かうと致しますと却つて失敗を致すのであります。何の爲に染みが拔けたか、そんなことは分らない、理屈は分らないが、多年の經驗から割り出して、是は斯うしたら拔けると、云ふ見當を以て仕事をいたして居ります樣な有樣で御座います。

處で多く色のくすんだのが、日本の著物でございますから、根本的に染みを拔かうとか、垢を落さうと企つると忽ち色が變つて來る、品質を害すると云ふやうな風になりますので從つて洗濯の仕事が六ケ敷おつくうになりますので、從つて今日まで一般素人には洗濯がいたし難かつたのであらうと存じます。卽ち日本の家庭に洗濯の實行を妨げたのは一には衛生思想が發達しませんかつたのと、今一つは一般の衣類の色合が洗濯に困難であつたのとが原因したのであらうと存じます。併し今後は日本の家庭が洗濯に關して如何樣に變化するかを考へますると過去三十年程の間卽明治初年頃より今日までの間に、白色衣類の多くなりました事は非常なもので、今日下著に白色物を用ふるは殆んど普通の事で昔黑繻子の半襟が流行いたしました時代とは非常な相違であると存じます。殊に近年パナマ帽子の流行の如き白リンネル服の多く著用せらるゝ何れも歐米諸國以上の現象の樣に存ぜられます、かく白色衣類の多く用らるると云ふことが從つて洗濯を必要とするのでございますから、どうしても日本に於きましては、今後益益洗濯が必要にならなければならぬものであらうと思ひます。

凡そ一國に於て或業務が特に繁榮いたしましたならば其事業は外國民衆の要求に適合したからで御座いませう、此道理から各國に於ける洗濯業の發達如何を吟味いたしまして卽其國民の洗濯に關する需用の程度を明瞭にするを得まする事と存じます。

本邦に於きましては會社組織などの多少大きな洗濯工場が今日まで何度も企てられて皆失敗に終つて居

る有樣で御座いまして。現今東京市内洗濯所の樣子を見まするに東京市第一の洗濯所と認められて居る處にて先づ二十人内外の職工を有する位の者で一ケ月七八百圓の營業をして居ると云ふ極めて微々たるものでご座います其他六七人位の所が最も多く、中には洗濯所の持主一人ぎりでいたして居る所もございます、かくて一箇月四五十圓の營業者より七八百圓位までの營業者の總數八百戸内外即ち東京市に於ける洗濯業者の營業高は一箇月總計四萬圓乃至五萬圓と存じます。

私は かつて米國市俄古のグローブラウンドリーと云ふ洗濯所に一箇年計り研究して居つたことがありますが、そこの洗濯所では百馬力のエンジンを有し、之れに依て洗ひ場の洗ひ機械が三十三臺、之に仕上場の三十五六臺を合せて略七十臺ほどの機械を運轉し事務員、火夫、洗ひ職工、仕上場の女工、外部集配人等合計千三百人の人員を使用し、一箇月八萬弗内外の營業をいたして居りまして、シカゴ市一流のものでございました、月數千弗位の營業者は數へきれぬ程澤山にございまして、市俄古市百七十萬の都會に於ける、一箇月の洗濯料金は二百萬弗乃至三百萬弗(夏期)に達すと云ふ話でございます。米國邊にて二百の戸數を有する、一小都會はよく一個の蒸氣洗濯所を成立し得、とは洗濯職人の心得の一つとなつて居ります。而して東京市は、人口に於て二百五十萬を數へ、戸數に於て四十萬を計上して、猶且一蒸氣洗濯工場の成立に困難を感ずるのは、誠に不思議と申すの外はございません。然らば日本洗濯夫の技術如何を尋ねまするに、成る程機械洗濯に熟しては居りませぬが、それでも本邦人にして桑港及び其近邊に洗濯工場を經營せるもの二十七八ございまして、何れも可なりの成功をいたして居ります、之等の事實より考へますれば日本人が機械洗濯をなし能はぬのではなく社會の事情即ち需用の程度が猶そこまで進まないのでございませう。

さて今衣類を營業人の手に渡すのと、家庭にて素人

洗ひにいたりますのと如何ほどの違があるか、是は外國人が感じて居りますのも、日本人の感じと同じく、矢張り營業者に渡すと云ふことは危險であると云ふて居るのであります。出來るならば全部を家庭でいたしたい希望で御座いませうが、それには大に設備も必要なり、經費も嵩みますので、中々行はれない、併し家に依つてはハンカチーフ類からテーブルクロスの如き或は襯のやうな手の掛る物迄其の家庭で致して居ります。で、どう云ふ風にして居るかと申しますと、其家の婦人達が洗濯が中々巧者で、能く分る、どう云ふ風にすれば之が洗へる、どうすれば此染みは拔けると云ふやうに、萬事を知悉て居るのでございます。富有の人々は必要上雇人にさせますにも、其れに差圖をして間違のないやうに致して居ります。又家屋を見ましても、洗濯場が必ず附いて居ります。日本の家屋にては其内部に洗濯場の設けあるは少數と存じます。只盥だとか洗板が洗濯道具で、長屋住居の井戸端は最も普通の洗濯場でございませう、中流の家庭にては、湯殿が洗濯場になると云ふ位でありまして、特に洗濯場を設けてあるのは、上流の家庭にも割合に少ない事と思ひます。詰りは洗濯と云ふことが今日迄多くの人々にそれ程大切なりと認められて居ない爲に、斯様に洗濯場の設備が缺けて居るので、甚だ遺憾なことと存じます。又道具洗濯場がなくては洗濯を家庭でいたし難い、又道具がなければ仕事が出來ませぬ。例へしますに致しましても、誠にことが面倒でありますから、從つて億劫に感ずる、どう〳〵實行されなくなるのでございます。

之れより歐米の家庭に於ける洗濯の實況を明細に申上げて見やうと存じます、先づ小さな家庭では大抵臺所を洗濯場に兼ねて設備してあります、而して一體歐米の人々の洗濯は、一週間中洗濯日の豫定がありまして、月曜日か火曜日が最も普通の洗濯日で御座いまして、洗濯日の御料理の獻立は極く簡單に出來て居る、詰り臺所を多く使はないやうになつて居

るのであります。

さて其設備は如何樣に出來てあるかと申すに大さ方一尺七八寸深サ一尺五寸位の洗槽二ッ乃至三ッ位を室の一隅に並べ各之に蓋を附し、平素は之を卓同樣に使用し、洗濯日には此蓋を上げて、洗槽とする樣に出來て居ります、洗槽には冷水熱湯好みに從ひ、ネジを捻れば直ちに得らるゝ樣に出來て居りまして、洗濯日には大いに活用されます。そして洗ひ方は別に六ヶ敷仕方ではなく洗ひ板を洗槽の中に渡して其上で品物に石鹼液を附けて揉むと云ふ鹽梅で、至極簡單でしかも中々上手に洗ひます。最す十分に垢を落す爲に煮込みと云ふことをいたします、纖維の内部に這入つて居ります垢は普通の石鹼湯で揉みました丈では中々落ちない、そこで、煮ますれば纖維が十分に開きますから、其中に染み込んで居る垢も奇麗に落ちると云ふ道理により、白き品物は普通煮なければ洗へないものとなつて居ります。

日本の洗濯では煮ると云ふやうなことは殆どなく、御湯さへも使はないと云ふ風でありますからして、白い物を洗ひますと段々に黑くなります、卽綿布の新らしきか古きかは色に由つて判定が出來ます、黑くなつて居るから、是を古い物であると感せられますが常に煮て洗濯をいたします處にては品物が古くなつても色は眞白である、そこで品の古きか新らしきかは、引つ張つて見て、纖維の痛んで居る程度を見て判定する有樣であります。

斯樣に常に煮洗ひをいたします時は纖維は或は早くいたみませうが、古くなりますと共に黑くなると云ふやうなことはないやうであります。

さて其煮る器は底の平らな鐵製、又は銅の釜で御座いますが、普通楕圓形の桶の如き形の、容量一斗入位のものを用ゐて居ります之に石鹼液を充して、洗槽中に揉み洗ひの濟みました品を入れストーブの上に十五分間位よく煮沸いたします。

さて煮ました品は之を清水中に幾度も濯ぎ出しまして、最後に僅かに靑味を附け、又糊を要するものに

糊付けをいたしまして十分に絞り上げ、一軒建の家で御座いますと、大抵後方に芝生がございますから其上に擴げるとか、或は柱から柱へ綱を張つて、それに懸けるとか云ふ有樣で、干綱に物を懸けるにクロースピンと稱する木製の鋏みを用ゐて居ります、さて又一個の建物の中を數多くに仕切つて數十戸一團に住んで居る所では共同の乾燥室がありまして、洗つた物は二時間か三時間で乾いて仕舞ふ、最も乾しますには先づ糊を要さないものばかりを乾して置きまして、次に糊付け物を乾かすと云ふ順序にいたしますから、糊付物等の全部を綱にかけ終りました次には、最初に懸けました薄地のものは既に乾いて居ります樣な譯で御座いますから、直ちに火熨斗の工程に移る事が出來ます。卽ち午前中が洗ひで午後が火熨斗と云ふ時間割になります。依て晝食前に鏝をストーブに載せて置けば食事中に鏝は適度に熱せらるゝ筈で御座います。鏝は柄の固定したものが最も普通に行はれて居ります樣子で、中には柄のはづれるもの、瓦斯燒きのもの、稀に電氣鏝などを用ゐらるゝ向もあります。鏝の目方は五斤(六百匁)乃至八斤(九百六十匁)位が普通で御座います。

さて火熨斗をいたしますには、普通毛布五六枚を重ねて卷きました、幅一尺長五尺位の板をテーブルからテーブルに渡して、その上で火熨斗をいたします、最もテーブルの上に毛布を敷き其上に綿布を一枚敷きまして火熨斗臺といたします處も多々あるので御座います。

以上は小さき家庭に於ける洗濯場の狀況で御座いますが、中流以上の家庭には、洗濯用の一室を設けて御座いまして、そこに洗槽、ストーブ、乾燥裝置、火熨斗用具等すべてが備へられて御座います。乾燥の裝置には色々御座いますが、ストーブの上の高熱の空氣を、細かなる目の金網にて數回濾しました上、押入の如き場所に導き、其中に洗つた品を懸けて乾かせる風の裝置も御座いまするし簡單なのは單にストーブの廻りに網を張つたものも御座います。千八

百九十五年頃に蒸汽力を以て洗濯を行ふ機械が考案せられまして、以來同樣の考案を家庭用とし應用する爲め、或は手廻はしとなし、或は電力により、北構造の如きも種々の附屬考案が出まして、千九百七年にシカゴ市に、洗濯器具の展覽會が開かれました時など、數十種の家庭用洗ひ機械の新案が陳列されて御座いました、手廻し、電力廻轉、絞りロール附き等樣々で御座いまして、中には石鹼液を瓦斯にて熱する裝置のものも御座いました。家庭用絞り機械としては、リンガー(日本にては普通にゴムマレギと唱へて居る)即ち二本のゴム製ロールの間に挾みて絞る裝置のものが最多數で御座いまして、中には電力若くは手廻はしのハイドロエキストラクター(振り切り)即 遠心力を應用して水分を除去する機械を備ふる所も御座います。仕上げの設備といたしましては、大抵普通の鏝に火熨斗臺、火熨斗型(肩、袖、腰廻り等を火熨斗するに用ふ)等で御座いまして、燒くにはストーブを用ひますが、瓦斯鏝、電氣鏝等は年々使用者を增す樣子で御座います。富豪の住宅、ホテル、病院、監獄等に參りますと其洗ひ、絞り、乾燥、仕上げ等殆んど總てを蒸汽力に依て、いたします樣に出來て居る所も御座いまして、中々盛んなもので御座います。即ち之等の所にては專門の洗濯夫が雇つてありまして、市中の蒸汽洗濯所などと大差ないので御座います。

以上述べました通り、家庭に洗濯場の設備をいたします理由は、前にも述べました通りなるべく洗濯物を外に出さず内にて洗ふと云ふ方針から來たので御座いまして、之等の家庭洗濯を請負ひまする洗濯婆、又は洗濯夫は一種の營業となつて居ります、各地生活の程度により相違は御座いませうが、米國東部諸州にては、洗濯婆の日當は一弗二十五仙乃至一弗七十五仙位で御座いまして、一人にて五六軒を受持つて居るので御座います、即ち甲の家庭は月曜日、乙の家は火曜日と云ふ風に順々に廻はり歩るくので御座います。之には白婦人、ニグロー、支那人及び少

數の日本人等が御座いまして支那人、日本人は皆男子で御座います。生活程度の高きに從ひ、洗濯品も增して參りますので、或は每週二日宛洗濯婆を雇ふ家もあり三日宛の所もあり、中には通し雇ひ切りの家庭も御座います。猶進んでは、二人三人を常雇ひとしてある所も御座います、一例を申しますれば、紐育にて私の知人に松崎と云ふのが御座いまして、同市七十八丁目邊の某富豪の家庭洗濯夫を勤めて居りましたが、其人の話にては每週豫定を作つて、日曜日午前七時頃より午後六時まで洗濯に從事して居る、仕事は主人夫婦に、子供二人都合四人の衣類と、食堂、寢室其他各室のリンネル類全部にて、來客などの節、テーブルクロス等の多く汚れた時には其分丈特に外部洗濯所に送る事になつて居るとの事で、月給七十弗であると云つて居りました。

さてかやうに洗濯物を外部に出しては、面白くない、内部で洗濯をしたいと云ふので設備をして、洗濯人を雇ふて洗濯をして見ると、今度は更に之等の雇人に一々指圖をして、させたくなるのが順序で御座います、指圖をいたしますには先づ以て主婦自ら之を研究をせなければなりませぬ、と云ふ次第で、社會は之等主婦達の研究心を充たす爲に、或は講習會を開き或は女學校に常設洗濯科を設きなどいたしまして、盛んに研究の途を開いて居ります。

千九百九年の統計に見まするに、洗濯科を有する學校が、全米國を通じて七十四校で何れも洗濯科は獨立の一科をなして居る樣子で御座います、從つてそれ〴〵適當の設備を行ひ、生徒を收容して、洗濯に關する學理を教授し技術を練習をさせて居るのであります。

私はシカゴ市の近傍なるイリノイスマニユーアルツレイニングスクールと云ふに六ケ月間研究生として入學いたして居りましたが、此學校は主に中流以下の子弟を集めて、之に日常生活に必須の手藝を授くるを目的とし、機械、木工、靴製造、蒸氣洗濯、エンヂニアー、印刷、麵麭及菓子製造、農園等の學

科が御座いまして、生徒總數四百五十人中洗濯科に四十三人在學して居りました、十二歲以上十六七歲にて入學いたし、短きは三ヶ年、長きは五ヶ年にて、普通の見習職人となり卒業いたすので御座います、此種類の洗濯科を有する學校は少數で御座いますが、最も普通なのは、女學校で其程度は日本の高等女學校、女子師範學校、女子高等師範學校、女子職業學校位の學校に、それ〴〵洗濯の一科を設けてあるので御座います。ニユーヨークのプルークラインなるプラツトインスチチウトに於ける洗濯科は、本科と夜學科とありまして、本科は學年二ヶ年の家事師範科の一科目で夜學科の方は一週間に二回、毎回二時間宛出席して、三ヶ月で卒業すると云ふ簡單なもので主に家事に忙はしき人、又は家婢を勤めて居る者等が、夜間を利用して研究するに便するのであります。

日本の各女學校に於まして、近來洗濯に關する講義並に實習がぼつ〳〵流行の樣で御座いますが、多くは理論の方に流るゝ風があります、勿論學理の研究は必要で御座いますが、實技の練習は更に必要であると存じます。猶更に一層必要なるは其精神で、襷をかけ前掛をしめて、盥に洗濯をいたして居ります間にしらず〳〵此種の實務にも慣れ、仕事を億劫がる氣質を匡正し、太平の世の婦人女子にあり易き、遊惰の弊風を一掃するに好適の學科かと存じて居ります。

附 一家の經費中洗濯に要する出費の割合

左記の四表は、米國東部諸州に居住する、中以下の小家庭に於ける生活費の豫算表で御座いまして、紐育市のハーハースバザーに掲載して在つたので、洗濯費の割合が頗る明瞭であります。

一、紐育州ビングハムトン市に住し、某工場事務員を勤むる一家の豫算表

主人は年千五百弗の收入を有し家族は主夫主婦に子供二人毎月豫算總額百二十五弗

内 譯

主人及び娘の衣料月十弗
洗濯婆一週二日宛一ヶ月八回八弗 ｝計十弗
洗濯所支拂額月　二弗
（豫算總額百二十五弗に對する百分の八）
乾物屋及肉類等　三十二弗
燃料　四弗
家賃　三十弗
教育費　十五弗
病氣手當及醫師　十弗
遊戯及旅行　四弗
豫備金　十弗

二、ワシントン府の町外れに住する某家の收入は同じく年千五百弗家族は主夫主婦と四歳の小供と下婢一人

毎月豫算額百二十五弗

內譯

衣料　十六弗
洗濯女　七弗 ｝計九弗
洗濯所の支拂額　二弗
（豫算總額百二十五弗に對する百分の七・二）
食品及氷　三十五弗
薪炭費　五弗
家賃　二十弗
電車賃　十弗
晝辨當料　八弗
下婢支給　十二弗
醫藥　三弗
豫備金　七弗

三、ニューワークに住する職工一家の豫算表月收百弗家族四人

毎月豫算總額一百弗

內譯

衣服類　十四弗五十仙
洗濯婆　毎週一日一ヶ月五回　六弗 ｝計七弗五十仙
洗濯所の支拂　一弗五十仙
（月額一百弗に對す弗百分の七・五）

食品　二十八弗
薪炭瓦斯　二弗七十仙
家賃　二十三弗
雜費　十六弗
豫備貯金　八弗三十仙

四、紐育市居住の商店員月收二百弗にて家族三人(主夫主婦と十九歳の娘)召使一人

毎月豫算總額二百弗

內譯

衣服費　三十弗
洗濯婆同一ケ月十二回一回一弗二十五仙　十五弗 ｝計二十弗
洗濯所の支拂高　五弗 ｝
(總豫算額二百弗の百分の十)
肉類　二十五弗
野菜及氷　二十七弗
瓦斯料　七弗
家賃　五十弗
電車賃及辨當　十二弗五十仙
下婢支給　十五弗
敎會費　二弗五十仙
豫備貯金　十一弗

さて次の二表は、東京市に住む私の知人の生活費の實況で御座います。

五、芝に住む知人は月收百圓にして家族四人と召使一人毎月豫算額百圓

內譯

衣服　十圓
洗濯屋の拂　五十錢 ｝計二圓二十錢
家內洗濯に要する下婢の經費一圓七十錢 ｝
(總額百圓に對し百分の二・二)
米代　五圓
魚鳥獸肉　五圓三十錢
野菜　一圓七十錢
薪炭瓦斯　四圓
家賃　十八圓
電車賃　三圓五十錢

下婢支給　二圓五十錢
交際費　十八圓
教育費　五　圓
納税　三　圓
醫師及藥料　二圓五十錢
雜費　九圓三十錢
貯蓄　十　圓

六、本郷に於ける知人某氏は月收五百圓にして家族は主人夫妻二十七歳と二十二歳の男及十九歳の娘と五歳の孫一人ありて召人四人

毎月豫算總額五百圓

内譯

衣服　五十圓
西洋洗濯屋拂　二　圓
洗張屋及紺屋拂　一圓五十錢
下婢洗濯に要する費用　八圓五十錢
（以上三項）計十二圓
（總額五百圓に對し百分の二・四）
米代　二十圓
肉類　二十圓
八百屋拂　八　圓
味噌醬油酒料　十二圓
石炭及瓦斯　十二圓
家賃（自己所有なれども賃料に見積りて）百二十圓
馬車賃　二十圓
下婢二人支給　六　圓
僕一人支給　五　圓
交際費　三十圓
教育費　三十圓
納税　二十五圓
醫藥　五　圓
雜費　二十五圓
豫備貯金　百　圓

以上六個の表を基として、其平均を求むるに、米國東部の人々は、其月收百弗中の八弗十七仙半を洗濯費に支出し、東京の人々は同じく月收百圓中の二圓三十錢丈を洗濯費に支出する割合となります。又東

京市にて生活するに要する薪炭瓦斯代は其洗濯賃金よりも多きに反し米國では洗濯賃金の二分の一乃至三分の一の瓦斯料にて生活し得る譯で御座います。又米國人は其食費若くは、家賃の約三分の一の洗濯料を支拂へども、東京人士は食費の五分の一に相當する洗濯料及家賃の六分の一乃至十分の一の洗濯料を支拂ひつゝある次第で御座います。

叢談

扁桃腺の話

醫學士　神尾友修

近頃醫學思想が、一般に普及した結果で御座いませう、大學病院などに來られる、中流以下の人々にも、扁桃腺を、切つてくれなどゝ申さるゝ人が少くありません、此等の中で、或は扁桃腺の如何なるものかも知らず、唯だ扁桃腺を切つて或る病氣が治癒したとか、いふ様な話を聞いて、自分もそれを期待して來る人も少くありません、私は今扁桃腺とは如何なものでありますかと、簡單に御話しやうと思ふのであります。

扁桃腺と申しますものは、口及び鼻から、食道と氣管とに移り行く境の部分、即ち咽頭と申す部分に無數に有りますもので、それが所々に集合して、特別の名をもつて居ります、即ち其の最も目にたつもので、一般社會から最もよく知られて居りますものは、口蓋扁桃腺と申しまして、十歳前後の小供の口を開いて見ます時は、上の方から垂れ下つて居る懸様垂と申しますもの〻兩側に、丁度杏の種子の様な形をなして、大さも略ぼ其れ位の瘤を發見致します、之れが即ち口蓋扁桃腺と申しますもので、西洋では扁桃と申します果物の種子に似て居る所から、之れを扁桃腺と名けたのであります、通常單に扁桃腺と申しますれば、此の口蓋扁桃腺を指すのであります。

此の次に大きいのは、鼻の奥で、鼻と咽頭の間にありますもので、咽頭扁桃腺と申します、之れは咽頭の奥に小さな鏡を入れなければ見られぬものでありますから、素人には勿論、醫者でも専門醫でなければ見る事が出來ません。

舌の奥の所にも、豆粒位の大さの扁桃腺が澤山あります、之れを舌根扁桃腺と申します、此の外には咽頭のつきあたりの所、喉頭の中などにもあります。

此等の扁桃腺といふものは、人により年齢により大さ形狀を異にするものであります。殊に扁桃腺と申しますものは一生の間同じ大さをもつて居るものではありません、ある時期に於て最もよく發育し、それより後は漸々小さくなるものであります、即ち咽頭扁桃腺はまだ生れない中から發育し始めまして、五六歳より十一二歳位迄は盛に生長致しますが、此の年齢より後は小さくなり、十八九歳の頃には唯だ其の痕跡を殘すのみとなります、二十歳以上の人に大きな喉頭扁桃腺がありましたならば、それは病氣といふ可きであります。

口蓋扁桃腺も、生れぬ前から出來て居りまして生れてから急に大きくなり、十二三歳の頃に最も大きくなりまして、それより後はだん／＼小さくなりますが、之れは一生の間存在して居ります、舌根扁桃腺は十七八歳の頃に充分に發育して、三十歳頃になくなります。

此等の扁桃腺と申しますものが、何の爲めにあるのかといふ事につきましては、醫學者の申す事がまだ一致しては居りません、或る人は扁桃腺は我々の生活に危險を與へるものであつて、種々の病氣の原因となると申して居ります、即ち種々の傳染病例へば、猩紅熱、痲疹、腸窒扶斯、肺炎、肺結核、瘰癧、僂痲質斯等の病原となる黴菌は、何れも扁桃腺から體内に侵入するものであるといふのであります。

併しまた一方には、之れと全然反對に、扁桃腺は之等の病毒が體内に侵入しやうとするのを、防禦するものであるといふ説があります。私は今年の春、澤

山の犬や兎を用ゐて、種々の動物試驗をやりまして、此の二つの學說の何れが眞實であるかを研究致しました所が、その結果扁桃腺は我々が健康に生活して居るには、一日も缺く可からざるものであるといふ事が明瞭になりました、即ち扁桃腺の中から、或る一種の物質が出て、それが扁桃腺の表面へ來る種々の有害な黴菌を、取り殺す働きがあるのであります、扁桃腺が食道氣管の入り口、即ち身體の入り口の所にありますのは、丁度封建の昔、藩每に關所を置きまして、出る人を一々檢べました樣に、身體の中に入ります飮食物の中に種々の病毒が居らぬかを確め、若し病菌がありましたなら之れを、殺して、身體の病氣に罹るのを防ぐのであります。

自然は決して我々の身體を作るに、時に、自分の器管が自己の生命を危うくする樣な事をして居りません、人の力で拵へたものはよく檢査する時は、何處かに不都合な不便な點がある者でありますが、自然の作つたものには、そんな矛盾した事は御座いません。

若し扁桃腺が病毒を媒介する樣なものでありましたなら、それは、自然は自ら拵へた動物を自ら死地に臨ましむる樣なもので、大きな矛盾なのであります。此點からしても扁桃腺が有害無用なものであるといふ事は出來ないのであります。

けれども、實際の上では、前に申し上げました、種種の傳染病は、扁桃腺の病氣と相前後して、起る事が甚だ多い事は信實であります、此れは扁桃腺が病氣を媒介するといふ說の起つた根原でありますが、實際は誤りでありまして、扁桃腺は病氣を豫防する器官でありますが、それが病氣に罹りますれば、體內に入る飮食物の中の病毒は容易に病氣を發する事が出來る樣になるのであります、丁度關所役人が怠りますれば、其國內には盜賊惡人が容易く入り込む樣なものであります。

扁桃腺は斯くも大切な器官であります、其の健全なる間は身體の健康を保證するものでありますが、一

度病氣に罹る時は、身體の健康の危き事累卵の如しでありまして、何時如何なる病氣が發生してくるか、豫期する事が出來ません、而かも扁桃腺は、其の在る所が絶えず危險に曝さるゝ身體の中で一番危險な所でありますから、身體中で最も度々病氣になる器官であります、通常感冒と申しまするものは、十中八九迄は扁桃腺の病氣を伴ふものであります、かの感冒が萬病の基と昔から申して居りますのは、此の扁桃腺の病氣を起す爲めであります。

扁桃腺は斯樣に必要に、其の病氣は斯樣に恐ろしきものでありまして、其の病氣に罹る事は身體諸器官中最も多いものであります、此れが私が扁桃腺の御話をしやうと思ひました第一の動機であります。

扁桃腺の病氣と申しましても、種々ありますが、通俗に最も必要なのは、急性扁桃腺炎と、扁桃腺肥大との二つであります、急性扁桃腺炎と申しますものは、別にアンギナとも咽頭カタールとも申しまして、感冒の時に咽頭の痛むのは之れであります、扁桃腺肥大と申しますものは、扁桃腺が非常に大きくなる病氣であります、此の二つの病氣は何れも甚だ多いものでありまして、又何れも種々の病氣の原因となる恐しい病氣であります、されば、我々は此等の病氣に罹りましたなら、直ぐ醫療を施さねばならぬはいふ迄もありませんが、その以前に、斯樣な病氣に罹らぬ事を勉めなければなりません。

扁桃腺の病氣を起す原因は、多く感冒であります、急性扁桃腺炎と申しますれば、殆ど感冒を意味して居ります、扁桃腺肥大も多くは感冒が原因となります、でありますから、扁桃腺の病氣を豫防するには、先づ感冒の豫防が專一であります、序でに一寸感冒とは如何なる病氣であるかを御話いたしませう。

昔、醫學のまだ發達しない時分には、總て寒さ、濕氣等が原因で起つた病氣を感冒と名けて居りました、僂麻質斯も感冒だし、腎臟病も感冒であつたし、肺炎、氣管枝カタールなども感冒と稱せられてあつたのであります。

所が、醫學の發達は、其れ等の病氣を皆別々に分離たものでありますから、感冒といふ病氣の範圍は漸漸に狹められまして、今日では感冒といふ病氣はないものであるといふ人も少くありません。

併し、寒氣、濕氣が原因となりまして起る病氣がある事は疑もない事でありまして、其の病症は如何なものであつたにしろ、寒、濕の爲めに起つたものは之れを總稱して感冒といふのは何も差支がないのでありますでありますから、廣い意味で感冒と申しましたならば、其中には腎臟病も御座いませうし、肺炎や氣管枝加答兒も御座いませう、けれども近來通常感冒と申しますものは、斯樣な重い病氣ではありません、鼻、咽頭、喉頭等が寒氣、濕氣の爲めに病氣となつたものを重に感冒と申して居ります、俗に鼻かぜと申しますものは卽ち鼻加答兒といふものであります。

感冒と申しますれば斯樣に漠然たるものであります、其の原因はいふ迄もなく、寒氣、濕氣でありますが、唯だ寒、濕のみがその原因となるものでありません、北極、南極の樣な極寒の地に旅行する人は感冒に罹る事がないといふ話であります、然らば感冒の原因は寒、濕の外何でありませう、それは言ふ迄もなく黴菌なのであります。

皆樣は感冒は傳染病であると申しましたはらば、御心當りになる方も少くありませんでせう、感冒を起すには其原因となる可き或る黴菌が必用なのであります、其の黴菌は日常口腔や、咽頭の中に澤山棲息して居りますが、寒氣に遇ふか、或は濕氣に曝さるゝ時には、身體の抵抗力が減少するものでありますから、黴菌は盛に蕃殖して病氣を起すものであります、感冒が傳染するのも此の爲めであります、また南極や北極に感冒のないのは、黴菌が發育するにあまり寒すぎる爲めであります。

感冒とは斯くの如く一の傳染病でありまして、其の傳染するのは寒氣や濕氣の爲めに、身體に異狀を來した時に起るのであります、ですから、感冒に罹ら

ない最良の方法は、寒氣、濕氣に全く遇はぬ樣に致しまするか、或は寒氣、濕氣にあひましても、身體に異狀の起らぬ樣にするのが必用であります。

そこで、我々は寒氣にあはぬ樣、或は濕氣にあてられぬ樣にする事が出來るかと申しますに、此れは餘程六ケしい事であります、寒いとか、雨がふる、雪がふるとか申しますのは天の司る所で、豫め知る事が出來ませんから完全に寒さを避け、濕潤をさける事は出來ません、そればかりでなく、小供の時から雨風をいとふて成育た人は、羸弱で、一寸した寒さにも感冒に罹り易いものでありますから、寒、暑をさけて、感冒を防ぐといふ事は我々の取る可き道でありません、それは生來身體が弱い人か、或は病身のものゝ撰ぶべき道であります。

第二の寒、濕に會ふても身體に異狀を起さぬ樣にするは、即ち眞の感冒豫防法でありまして、之れは又た身體強固法とも申します、之れには種々ありますが、其の代表者とも見る可きものは冷水摩擦であります、即ち一定の規則の下に、冷水にて身體を摩擦するのでありまして、身體が冷水に慣れる樣になります時は、寒氣に會ふても、甚しく感じなくなるのであります。

冷水浴、冷水摩擦には種々の方法がありますが、通常は冷水にてしぼりたる手拭にて、全身或は上半身を十分に摩擦すればよいのであります、其の時間は別に定めてありませんが、始め冷たい手巾にて拭きます時には寒く感じまして、次で全身が暖かくなつて來ます。

此の暖くなつて參りますのを程度と致しますれば間違ありません、之れより前即ちまだ寒い間に止めます時は、屢々感冒に罹るものであります。

冷水摩擦をする時は、毎日一定して置くのが宜しいのであります、そして最も宜い時は早朝起牀後直ぐであります、此の時は全身がよく暖まつて居りますから、冷水の冷たさを感する事一しほ甚しいものでありまして、此の感じの強いのは、やがて寒冷に慣

れるに好都合なのであります、一般に冷水摩擦をやる以前に、暖室に居るか、或は衣服を以て、十分に全身を暖めておくといふ事は、非常に善い事であります、併し左樣な煩雜な事をせずとも差支はありません、又時も朝と限つたわけではありません、西洋では身體の弱い子供を強くする爲めに、育兒院とでもいふ可きものがありまして、そこには冷水摩擦をやる爲めに特別の室を拵へて居る所があります。其所では室を十分に暖かくして、極く冷い水で身體を摩擦する樣になつて居ります。

身體強固法と申しますれば、直ぐ冷水摩擦を想像いたしますが、身體強固法は冷水摩擦ばかりでありません、寒天に裸體洗足で運動する方法もあります、海水浴も、冷水浴も同じく身體強固法の一つであります。

身體の弱い人には、始めから全身の冷水摩擦をやる事が出來ないものがあります、斯樣な人には、部分浴と申しまして、四肢の一つ（即ち手とか足とか）或は二つより始め、だん／＼に全身の冷水摩擦にうつらねばなりません。

俗間には冷水或は鹽水を鼻より咽頭に通して、感冒を豫防し得るといふ傳說がありますが、之れは鼻の病を起し、又は恐る可き中耳炎の原因となる事が往往ありますから、注意せねばなりません。（以下次號）

光と色

藥學士 醫學士　高橋學而

第一、天地創造

聖書には神樣が光を御作りになつた樣子をのべて、「神光あれと宣ひたれば、そこに光ありき。神光をよしとみなそはしき」とある。即神樣は、天地創造の初めに、萬物と共に、光をも御作りになつたのである。

實際天地開闢の時に、神樣は萬物を御作りになつたかもしらぬ。しかし今ある形の萬物が、無始の始め

から存在して居つたものではないらしい。夫れは現今殘つて居る、古生物の遺骸を見てもわかる。種々の地質學上の事實、樣々の物、理化學の理論からも推定が出來る。

小生は學問の事は餘り存せぬ方で、殊に地質學、古生物學などは全くの門外漢であるが、耳學問を大體申すと、

最初は、天地渾沌として未だ剖れず、唯火よりもあつい瓦斯體が、紅蓮大紅蓮の氣吹を發ち、天地左右上下、盡十方に充滿して、たえず旋風の樣に、大回轉をして居つた者だそうだ。

之がだん〳〵と、時をふるに從ひ冷却して、がすは凝收して焦熱の液滴となり、滴々相集つて大きな球となつた時には宇宙のあちらにもこちらにも、一つ二つと無數の球體が散在し、その間のへだたりは、眞空無一物の有樣になつたけれ共、さて昔の回轉丈は未だに忘れずして、たえず同じ輪をかいて、めぐりめぐつて居たそうだ。一例をあぐれば地球が、大陽のめぐりを回る樣に。

この回轉する熱球は、卽天の星辰である。その間のへだたりといふのは、卽虛空の事である。かやうにして天の川も出來れば、かやうにして日も月も出來、かやうにして我地球も、大昔の時に出來たもんだそうだ。

天文學者の說によると、現今でもまだ、極熱のがす體のまゝで居る星宿もあるといふ。之を學問上では星雲、或は星霞と呼ぶ。

大きい者ほど冷えにくい。液體の球になつた後も、太陽の如くその直徑三四十萬里もある者では、未だに液狀のまゝで居る。その溫度も甚高くて、凡そ六千度と計算せられる程、多くの星は凡て太陽と同樣なもんだそうだ。しかし地球の樣に、比較的頗る小さい物體では、(直徑三千里)長年の間に大きに冷えて、中心に近い所はいざしらず、表面は御覧の通り、更に小い月などでは、もう表面に水もない。冰の山、

氷の海、氷よりも冷たい土砂計りで、生物とては蟲一匹も、生存し得ない程の低温度になつてをるそうだ。

第二、地球の生成

地球が更に冷えて、液體から固體になりかける時分に最初に固まつたのが鑛物及び花崗石だそうだ。之について種々の水成岩、即所謂岩石の大多數が出來、その後に今の土砂が出來た。水の出來たのは、御影石と他の岩石の中間の時代であらう。水が出來た頃は、既に地球表面の温度が、百度以下に降つた時である。此頃からは植物も、動物も居つたらしい。しかし始めて生物が此世に出來た時は、更に更に古い時代の事で、猶々高温度、則攝氏何千度といふあつさの時に生れた者らしい。そうしてどこかの天體で出來た生物の種子が、流星に乘つて、我地球へ天降つて來たらしいのである。一つ、若くは若干の小數の種子が、星からとんでこの地球へ來た後に、どうして現在の樣な、變化極りなき、無數の生物が出來たらうか。こゝをうまく說明したのが卽ちダルビンの生物進化論である。

第三、進化論

最も初めの生物が、どうして此世に出來たかについては、ダルビンは餘り說いて居ない。上に紹介致した說は、其以後の生物學者、物理學者、化學者などの研究、想像の結果を綜合した者である。

ダルビン先生の考によると、凡そ世の中に、生物の數は多く、生活に必要な物件は少なく、生物に裸せられる外部よりの條項は雜多である。

生活に入用な者が少なければ、生れ出た生物の中、ある者丈け生き殘りある者は死ななければならぬ。そこに自然生存競爭が行はれる。外部より雜多な條件を裸せらるれば之に最も適應した者が、最も生殘る見込みが多い。たとへば毛の少ない兎よりも、毛の多い兎は雪の頃に得堪えやすく、白い色の兎は、黑い兎よりも、雪の中で虎狼に見出される事が少ない。かやうにして自然は、自から生物を淘汰する。此自然淘汰に依つて、條件に適した者のみが生殘る、

即ち之等の生存競爭に克つたのである。一言にして申さば適者が生存する。故に進化論は、適者生存(若くは優勝劣敗)の理論である。

同一の動物でも、外界の事情によつて多少は變化し得る。又同一の兩親でも、少しづゝかはつた性質の小供を生む、澤山の小供の中、一番生活條件に適した者が、自然淘汰の篩に殘る。生殘つた小供等の兒の中でも、又最適者が生存するかやうにして一代一代、生物は追々、よく自然界に適應した性質を得て、祖先とは違つた者が出來する。のみならず、長い月日の間には、自然界の條件も亦かはる、夫れにつれて生殘る生物の性質も變化せねばならぬ。かくて幾千代、幾萬代の後の子孫が、以前の祖先を顧る頃には、驚くほど性も質も、ちがつた者に成りおふせてゐるのである。たとへばしさでの樣な者がなまこの樣な者になり、えびの樣な者がかにの樣な者になり、猿の樣な者が人の樣な者になり、更に押しつめて申せば、最下等のぼうふりの樣な者が、最高等の人間の樣な者まで進化してしまつた。植物に於ても、亦同樣の現象を發見する。之れは生物進化の理由である。

進化論の說く所は之丈に止まらぬ。生物體に課せられる條件も、種々雜多で、決して一二や六七ではない。氣温、氣候、風物、地味、食物の多寡等、數え立てればほとんどはてしもないが、しかしどの生物でも完全に、此等の盡くの條件に適する者ではない。例へば現代の兎は、冬には毛深くなつて寒を凌ぎ、又白毛に變じて危害をのがれ易い樣になる。此等は決して自分の意志でなるのではなく、皆生存競爭と自然淘汰との結果、ひとりでそういふ性質を得來つたのである。のではあるがしかし、兎とても冬は寒く、夏はあつい、完全の適應、即ち冬でも寒くなく、夏でもあつくないといふまでにはなつてをらぬ。一つの條件さへ滿足に適應しがたいから、況や一般の生物は、なかく盡くの條件に適應するまでには進化してゐない。換言すれば甲條件に適應した者も、

乙條件に適當したものも、同樣にこの世に存在してゐるのである。

もう一度言ひかへれば、初め唯一の親から生れた子孫でも、一の血統はひたすら甲の條件に適當せんと力めて、之を得た爲に生存し、又他の一系統は、ひたすら乙の條件に適當し得た爲に、之も生存競爭に打克つた。かやうにして、雙方共生存はしたが、さて千萬代後になつたら、親類といふ事がわからん位、ちがつた種族が出來上つた。之に似た事柄が縱橫無盡にくり返へされ、かやうにして現在の無數種の生物が出來且存在してをると説くのが、進化論の第二方面である。約めて云へば、大昔は二三個位の最下等生物があつて、之等が適者生存の理法の爲に、次第に進化し、高尚の生物を生じ、次第に變化して多數の種屬を生じ、終に現在の千狀萬態に立到つたのだと云ふ。

以上は進化論の大意である。之には隨分立派な古生物學ならびに地質學上の證據がある。之を申すと、どういふ風に生物が次第に進化し、又次第に變化したかといふ、大體の徑路が理解されるが、余り序論が長くなり、且衛生の事、婦人の事に縁が遠いから之でやめる。とにかく眼のある動物は、天地開闢から何千億萬年の後に、始めて出來たといふ事は、御わかりになつたらうと思ふ。

第四、光の意義

そこで光の本論にはいる事と致すが、光と申す意義には、大體二た通が區別せられる、第一は普通云ふ光、即ち生理的光、若くは光感である。若し天が下に之を認め得る眼が一つもないならば、光の感じは決して起る者でない。即ち光は在つても暗いと同前である。すれば光がないとも申されやう。かう論ずれば光は無論開闢の初め神様の作られた者ではなくして、生物進化の一時代に、初めて眼のある動物が世の中に出た時、その時こそ最初光が世の中に出現した瞬間である。その時こそ初めて、「そこに光あり」といふ事ができやう。

光の第二の意義は、物理學的の光である。光の感じ、即ち明るいといふ感じに、光が眼球の底の、網膜と名くる膜にふれて、之から視神經を傳はつて、腦へはいつて、後に起る感じである。明るいといふ事は、光の一つの性質にはちがひないが、併し光の本來の、絶對的の性質ではない。光と動物の精神作用と相待つて、初めて生ずる性質である。されば光の本來の性質は抑何か。全體明るい物體といふのは、どの樣な事を仕て居り、又どの樣な性質を具へた物體であらうか。

ニウトンは、光とは、發光體から一種の微細な物質を出し、此物質が吾人の視神經を刺戟するのだと述べた。之を先生が光素と名けた爲、後人は此說をニウトンの光素說と唱へる。

併し光素說は間違つて居つたらしい、近代の研究によると、發光體といふのは、之を構成せる極めて微細な分子が、斷えず一種の振動してをるので、この振動が、發光體から空間に傳はり、空間から更に網膜に傳はり、網膜から視神經を經て腦につたはり、腦で始めて精神作用、即ち光感に變ずるのである。即ち光といふ言葉の物理的意義は、「物體微分子の一種の振動」といふ事に外ならぬ。

第五、光明の種類　上

光を生理的に考へて光感さするか、又は物理的に考へるかに從つて、光に關する研究も違つて來る。色についても同樣である。更に光や、色の心理的作用を研める事になると、又問題の範圍が變る。以下では之等をごつちやにして、何とはなしに日常生活に緣の近い事を話さう。

題は光明の種類としたが、之は發光體、若くは光源の種類とすれば尙適切である。凡て自ら光を發つ者を發光體若くは光源といふ。

その第一は熱によりて起る光である。又實際上にも此種の光明が最も多い。凡そ物體を強度に熱すると、固體でも、液體でも、瓦斯體でも、必ず一種の光明を放つ。固體液體はどれでも大底七八百度位

で、赤光を放ち、又千度以上になれば白光を放つて、溫度が高ければ高い程、いよ〳〵明るい光明となる。例へば前申す通り、太陽だの、星だのゝ光りは、すべて液狀の球が、非常に高溫度を有するが爲に放つ光である。但し月の光や、明星樣や、其他十許りの星の光丈は、少々趣がちがふので之等の星は、凡そ地球と同樣な溫度を持ち、月は地球より尙低い溫度だから、何れも自ら光を發するわけにはいかない。之等が夜分に光つて見えるのは、皆太陽の光を反射するのである。地球は夜分は太陽に背中（日本でいへば亞米利加地方を、向けて、月や星と向ひあふ。この時に御月樣や、明星樣が、鏡の役をして太陽の光を反射する。古人の詩に、月を佳人の粧鏡に比したのがあるが、誠に適切な喩だと思ふ。

熱鐵が赤く光つたり、炭火が赤く光つたり、又之を鞴にかければ、白く光る事は、誰も知つて居る。電氣の光りは、炭素棒、（弧燈の方）若くは炭素の細線（白熱燈則ち室內燈の方）が、強くねつせられて白く光るのである。

蠟燭の光、石油ランプの光、及びがす燈などは、焰の中にある炭素の微粒、則煤が白熱せられたので、其外委しくしらべて見れば、白色の光は何れも、高度に熱せられた固體、若くは液體に因らぬものは一つもない。

瓦斯體を強く熱すれば、一般に色のある焰を出す。硫黃がもえる時の靑紫色の炎は、同時に出來る二酸化硫黃瓦斯が熱せられる爲で、花火の色は、焔硝のもえる熱の爲に、夫れ〳〵特別な藥品が、揮發して瓦斯狀になり、且高溫度に熱せられるからである。つまり色のある炎は、總て高熱せられた瓦斯體に本づくと申してもいゝ。

之等の現象の因て來る理由は、熱の一部が光に變化するのである。熱も光と同じ樣に、「物體微分子の振動」であつて、あついといふ感じは、其振動が腦へ傳はり、更に精神作用を誘起してからの話であるが、その光とのちがふ點は、唯微分子のゆすれ分が、光

よりも遲いといふにすぎぬ。之が高い溫度になると、次第に振動が早くなつて、つゐに一部分丈光にかはるのである。丁寧に申せば、物體の微分子から傳はる振動が、比較的早い者であれば、吾人は之を光と思ひ、比較的遲ければ之を熱と感じ、更に々々遲ければ、之を電氣と認めるのである。蓋し人間の五感の構造が、さう出來てをるのであつて、本來の光や、熱や、電氣には、吾人の考へる程、根本的な差は、存在しないのである。

光の中で振動の最も早いのが紫の色、最も遲いのが赤い色、橙黃、綠、青、藍は、赤から次第に紫まで振動が早まつて行く、中間の色で、赤より遲いのは既に熱となる。白光は以上の七色の混合に外ならぬ。之等の理を考へれば、熱から光や、電氣を起し、又電氣から光を作るなどの事は、甚不思議でない事になる。併し一般に、熱を變じて光にする場合には、用ゐた熱の極小部分外光になつて與れぬ。大部分は熱のまゝで、四隣へ放散してしまふ。

第六、光明種類　下

以上の外に熱が低くて光を放つ種々の物體がある。例へば、

第二、ある者は、しばらく日光にさらした後、之を暗室で見ると一種の光を放つ、此種の光を燐光といふ。

第三、又ある者、例へば金剛石や螢石などは、少し溫めてから、暗所に置けば光を放つ。かやうなのを溫光と呼ぶ、昔の夜光の珠と云つたのは、恐らくは以上の二つの中であらう。

第四、又螢の光だの、海に住む夜光蟲の光などは、一種の化學作用による者ゆゑ、之等は化學光、又は化合光と稱せられる。螢の光には殆ど全く熱がないから、光源としては、最も經濟な、最も理想的な者である。人間の智恵で案出したどの光源よりも、自然が幾千萬年の間に、その陶汰作用によつて、自ら鑄冶した光源が、どれ位完全な者であるかは之でわかる。

（以下次號）

天然酢と人工酢

吾々が昔から用ひ來つて、別に有害とも思はぬ食料品、嬌味藥などの中にも間々健康に害があり、又實に胸が惡くなるやうな物もあります。酢と云ふものも亦この非難を免れないと思はれます。

酢は隨分古くから用ひられて居りまして、萬葉集の中にも

醬酢爾、蒜都伎合而、鯛願、
　　吾爾勿所見、水葱煮物

などゝ云ふ歌も見えて居りますが、どうもこの酢と云ふものは餘り健康上善くない。尤もこれを飲むと云ふ程のことは稀であるけれども、茶やコーヒなどを用うることよりも有害であると思はれる。

酢は、如何して造るかと申しますと、普通、玄米を蒸して、その熱い中に麹と水を加へて桶を密閉し、毎週間これを攪拌て、七、八週間を經て、綿布の袋に入れて搾り、それを濾過して五六日經てば出來る。

又酒糟を二三日間水に浸して、その汁を搾り、釜で煮て、桶に移し、呼水と稱して淸酢を三分一程加へて、封じて置き、二十五日毎に桶を交換へること、四回、斯の如くしても出來る。其他澁柹より製する法もあり、腐敗つた酒からも造ります。此等が先づ從來の酢の製造法でありますが、今日では、特に西洋の酢の製し方は、主として木、アルコール、葡萄酒から造る、從前は矢張普通、砂糖、澱粉、アルコールを含むで居るもの、果實、苺、蕪菁、馬齡薯、麥酒、大麥、麥芽）より造つたのですが、今日は殿り ました。木或は泥炭（ウエルローゼ）を乾餾致しますと、木「テール」と共一種の褐色の酸性の水が滴ります、これが卽ち木酢と云ふもので、船板や帆綱を塗つたり、肉や腸詰を早く燻したり、貯藏するのに應用するものであります。此の木酢と云ふものは、大部分は醋酸で、小部分の木精（「メチユールアルコール」、「フーゼル」）と、その他焦げるやうな、厭やな臭のする物質を含んで居るもので、強い純粹の酢を造

るに用ひ、又醋酸或は冰醋の製造に使はれるものであります。

「アルコール」(水で薄めた酒精)や葡萄酒から酢を造りますには、その液體を空中の酸素に曝らし、それからこれに醋酸酵母、又近頃は種々の鹽類を加へるのであります。この兩法に依て得る所の酢は、種々の事情に關係しまして、なか〳〵うまくは參りません、それのみならず、第一申分のない糀製材料は稀で、殊に腐つた葡萄酒が利用されますし、醱酵させ方の惡い爲めに往々有害の産物が出來、しかのみならず毒なものも出來ることがあるのであります。果實や葡萄酒から取る時は、その抽出物や揮發性の油のやうな物の爲に、酒精を應用して造る時よりも惡い物が出來易い。

其他酢を造る時には、非常に澤山の空氣が必要なのですから、從つて空中の小さな生物が無數に這入ることになります。それで先づ第一にカビが生えて來る、さうすると、これが又稍や高等の生物の發育を促して、非常に繁殖させることになります。その中には酢鰻、酢蠅、酢蛆、酢虱などゝ云ふ實に厭やらしいものどもがありまして、此等の生物の容姿を此處に大きな圖にしてお目にかけたならば、御好物のお鮨の味も格別だらうと存じますが、原稿の締切が切迫して居て版が間に合はぬとのことで遺憾です。何時も必ず此等のものが居ると云ふ譯でもありませんが、往々居るので、特に夏時は幾百萬とも知れぬ蛆や、虱のやうなものが酢の製造所に繁殖して、桶や瓶の上を匍ひ廻り、續々一塊になつて酢の中に落ち込むのであります。良心のある製造所に於ては、勿論斯樣な酢と動物の混合で出來た樣なものは除きませうし、これよりも稍や良心に乏しい製造所になれば、通常これを濾過して賣る、結句その動物の溶けたのを濾した酢の方が味が美いなどゝ云ふのですが、衛生試驗所や警察の手でもなか〳〵これを取締ることは六ケ敷いのであります。何れの製造所にも大きな濾過器が備へてある。實際自然に澄んだ清淨

な酢は迚も得られないのであります。

製造所から仲買の手を經て小賣商に渡り、それから一般の臺所に這入る迄の間に詐僞的の目的を以て種種の物を混ぜたりするものを除いても、酢の中の有害物質は頗る多い、と云ふのは、醋酸と云ふものは複雜な化學的作用のあるもので、素の粗製の材料の中には全く無いものが出來て來るのであります。その中で先づ避くることの出來ないのは、「アルコール」の殘と「アルデヒード」で、「アルデヒード」は醱酵の途中で出來、「アルコール」は、實際に於て悉く酢には成り切らずして殘るのであります。尙ほ前に述べた蛆や虱や蠅のやうな物は這入らぬとしても、小さな黴菌の類は、これは腐らぬ酢の中にも必ず在るものだと云ふことは、實際酢製造家の云ふ所であります。

又規則通りに完全に製した酢であつても、矢張分解して、カビが生えて來るもので、屢々臺所の壜に於て見らるゝ所であります。

化學上から申しますと、酢は、三乃至四プロセントに薄めた醋酸(食酢)で、芳香性の物質を含むで居る醋酸水化物であります。醋酸と云ふものは、蟻酸、牛酪酸、纈草酸などゝ云ふものと兄弟分でありまして、化學者は此等を「エチールアルコール」(普通の「アルコール」)の高度の酸化産物と見做して居るのでありまして、つまり燃燒産物、液體の中の一種の灰分であります。

近頃の研究に出ますと、植物性のものから酢の出來るのは、その中に生活して居る無數の么微生體が「アルコール」と酸素を榮養物として取り、その生活作用に依てこれを消化し、それを酢の形にして出すのであると申します。而して見ると、吾々の食べる所の酢は、此等の生體の糞尿(排泄物)であると云ふても宜しい譯であります。

斯の如く「アルコール」及びその類似のものより酢の出來る具合を調べて見ると、餘り結構なものでありません、これは、衞生上の立脚地から、その生理的

作用を取調べて見る必要があらうと思ひます。前に述べた通り酢は一種の灰分と見做すべきものとすれば、人間の身體には格別に生活の力を與へるものでもなく、勿論榮養品とは云はれません。酢は刺戟藥として胃腸の運動を高める働はありますが、然し又下痢を起し易いものである。澱粉の消化及びペプトーン化作用等の消化作用は、酢に由て緩慢となり、消化榮養が害される、それで續けて酢を用ひる時には、段々身體の脂肪が消失なつて參ります。これは何れの生理書にも言ふてある所でありますが、尚ほ尿の檢査やその他の實驗に由て見ると、酢は消化されずに血液の中に行き、それから尿の方に移り行きまして、身體には止まりませんが、然し無害とは申されません、酢は、血液の必要な「アルカリ」性を減じ、易溶性を減じ、尿の酸性を高めます。さうでなくとも已にこれが爲に種々の病氣を起すものでありますから、これは確に害あるといふて宜しい。

治療上に於きましては酢は清涼劑とし、又は皮膚の瘙痒ときなどに外用致します、尚ほ膀胱の病氣の時に用ひらるゝこともあります。酢は仲買や小賣商の手に依て、種々の事をされますが、これはなか〳〵素人には鑑定がつきません、水を混ぜて稀薄くするのは、先づ最も害がない。無機性の酸を以て僞造しては、近頃は直ぐ觀破されますから、餘り行はれませんけれども、有機酸、其他強い植物性の「エキス」と色素などを混じたものが屢々ありまして、殊に西洋では、葡萄酒から採つた酢を貴び、値段も善い所から、安い「スプリット」酢などゝ云ふものを土臺にして、その色から味までそつくり葡萄酢に眞僞るのであります。

又酢製造所では、大概芥子を製しますから、これを利用して色や味を胡魔化します。西洋で販賣して居る種々の酢の値段とその分析表とを較べて見ると、酢の分量と値段とは一致して居りません。價が高いから、必ずしも上等と云ふ譯ではありません。小賣

にする酢桶やその中の沈澱に就て檢査した記載もありますが、わざ〳〵此處に書き立てゝ諸君に嘔吐を催さするも失禮だから止めに致しませう、酢の顯微鏡檢査も略します、兎に角甚しく不淨なものであると云ふことだけを申上げて置きます。

前述の如く、生理上血液の爲に善くないと云ふことを構はなければ、酢は味の好い最も廉價なものでありますから、怪しい、有害の芳香物を含んで居る葡萄酢などよりも、木を乾餾して採つた强い酢を買つて、用うる時に程善く稀める方が宜からうと思はれます。

以上は普通の造り酢のことでありますが、檸檬酢、橙酢の如き天然の酢がある。これ等を人工的に造つた酢に較べると、第一に一方は人手に依て而かも太陽の光を避けた暗い處で造られるのであるが、一方は十分日光の力を受けて自然に熟して出來た所のものである。又自然の木の實の榨汁には贋物はない。其他自然產の酢は、治療上の效用も廣い、昔から俗間に橙の酢は、鼠に咬まれた時の妙藥だとか、様々のことを云ふが、實際さう云ふ效能もあるやうである。皮殼は酢とは別物であるが、皮膚の瘙痒を止める效力がある。又檸檬汁には多少榮養分も含まれて居る、これは普通の酢には決して無いことである。檸檬汁には〇・四一六「プロセント」の灰分を含んで居る、これが熟て居る檸檬汁の果して檸檬から取つたものであるか、どうかと云ふ徵になります。

熱のある時、又は普通感冒に罹つたやうな場合に、檸檬汁又は橙の榨汁に熱湯を入れ砂糖を加へて用うれば、最も味の美い甘酸の清涼劑を得ますが、尚は此等の汁を飲むときには、血液の性狀も善くし、尿酸を溶かし、消化を進める效能がある、普通の酢にはこれは望み得ないのであります。

尚ほ自然の檸檬汁、橙汁の如きは、普通の酢に較べて凡そ二倍乃至三倍程の酸味を持つて居りますから、これを通常の食酢の酸味にするには二倍か三倍水を加へて稀釋めれば宜しい譯であります。但し稀

種の料理、又は漬物などには、その味の不適當な場合が尠なくないが、これは宜しく家婦並に料理人の工夫を仰がなければなりません。

育兒

玩具の注意

玩具は育兒上の要具でありまして、只に玩具が無いと子供が手足纏になつて五月蠅くつて困るから、これを與へて勝手に遊ばして置くと云ふ、づるい考からばかりではない、教育的にその智慧の發達を促すと云ふ點に重きを置かなければなりません、それで世の中が進歩し、小兒の教育に力を盡すやうになるに從つて、種々の面白い、巧妙な、教育的の玩具も出來て參りまして、今日では教育家も大に興味を持て眞面目に玩具を研究し、心理學者も種々の批評を加へて、玩具の改良を促すと云ふ有樣で、これは是非さうなければなりません、動もすると、小兒の心理を知らない人は、小兒の年齢をも顧みずに、定めし小供が喜ぶだらうと思ふて、自分の面白いと感ずる物を求めて與へるが、子供は別にそれ程喜びもしない、只目新しい物であるから、一寸いぢり廻はすが、直ぐに破はしてしまつて顧みない、高價の玩具を買ふてやつても、一向それは喜ばずに、反つて玩具の這入つて居たボール箱の方が氣に入つて遊ぶ、奇麗な洋傘は捨てゝ、反て按摩さんの杖をついて戲れる。美しい鼻緒の塗り下駄よりも、お父さんの大きな古靴を右左に穿いて泥の中を捏ね廻る方が好きで困ると云ふやうなことは常に見聞する所でありますが、これは畢竟小兒の心理狀態を深く觀察せずに大人の考で以て玩具を選むからのことであります。それから又極めて破壊れ易い玩具を與へて、その玩具を以て遊ぶよりも、玩具を破す方に興味を持たせるやうなことがある、此等は德育上注意しなければ

ならぬ事であらうと思はれます、さなくとも、小兒は元來破壞好きのものであるから、斯樣の事に由て益すそれが增長するのであります。

右の事柄は、敎育家は勿論、一般の養育者の注意すべきことでありますが、更に玩具に就て氣を付けなければならぬことは、衞生上の注意であります、これとても敎育の範圍を出ない、否小兒敎育の根本問題でありますから、決して等閑に附する譯には參りません、依て衞生上より見たる玩具に對する二三の注意を申上げて置き度いと存じます。

衞生上より注文すれば、第一に先づその年齡に相應した玩具で、壞れ難く、淸潔にし易いもの又手や口を傷めたり、舐めて中毒を起すやうな危險の無いものでなければなりません。

年齡に不相應な玩具を與へる時は、小供は喜ばぬは勿論のこと、忽ち破壞してしまひ、從つて怪我し易く、割合に重い物を弄んで手首を挫ぐとか、蟲眼鏡で太陽の火を取つて遊んで火傷をしたり、眼をつぶしたなどゝ云ふことが屢〻起ります。小さな子供には、オシャブリ、やガラ〱その他種々の色彩ある玩具が宜しいけれども、オシャブリの類は極めて不潔になり易い、總て口に入れるものは、母の乳嘴でも牛乳罎の吸口でも、常に、淸潔を保つことが最も必要なことでありまして、殊に夏に於きましては、此等の物の不潔が原因となつて、種々の病氣を起すことが頗る多いと思はれますから、これは餘程氣を付けなければならぬことであります。オシャブリの如きものを與へれば、子供は絕えず乳を吸ふ時の運動をするから口の形が醜くなり、涎を流して口の邊や頤を不潔にして宜しくないと申しますが、常に湯又は硼酸水などにて拭ひてやれば、左程不都合は無いものと思はれるが、必要の物ではありますまい、併し小兒は兎角物を口に入れる癖があるもので、口に入るものなら按摩の笛でも善いと云ふ通り、何にもなければ自分の手をシャブル、その涎の著いた手を以て匍ひますから塵埃が附く、それを又舐ること

になりますから、随分危険であります、それよりは寧ろ清潔なオシャブリを與へて置く方が増でありませう。ガラ〳〵の類も小兒が顏色を變へて驚くやうな劇しい音のものは宜敷ない、色のある物を見せるのは差支ないが、只鏡に日光を反射させて、それを小兒の顏に向けて面白がるやうな惡戯は甚だ宜しくないことで、音響でも、光でも凡て小兒の馴れない柔弱な器官を劇しく刺戟することは愼むべきことで、小兒の夜啼、不眠、ヒキツケなどは往々斯樣のことが原因を爲して居るのであります。

更に一つ茲に注意しなければならぬことは、玩具を彩色するに用うる繪の具に就てゞあります。此事に就ては取締のない譯ではありませんが、それでもなか〳〵安心はなりません、例へば青色に緑靑を用ひ、赤色に鉛丹を使ひ、緑色に「マラヒツトグリユン」と黄色素を用ひ、鉛で銀色をつけ、金色には、銅箔や錫などの混じて居るものを用ひ、又黄色には雌黄「ピクリン」酸、藤黄など云ふものを用ひたのもありまして此等は何れも中毒を起すもので、小兒が此等の繪の具で塗つた玩具を舐めますと、其の毒にも由り、又量にも由りますから、一概には申されませんが、大抵先づ胃腸を害して、吐いたり、下したりして非常に苦しみ、衰弱してなか〳〵治癒らない、甚しい時には暫時にして死亡する。凡て小兒は大人とは異つて、至つて僅かのことで中毒し、死亡するに至るものである。前に取落しましたが、繪の具の中には往々、彼の恐るべき蠅取紙などに用うる砒素を含むで居ることがありまして、これも恐ろしい毒である。小兒が急に胃腸の病氣に罹つて、何も、その原因が分らぬ、段々調べて見るとデン〳〵太鼓をオシヤブりにしたり、鬼の面を嚙つたりして居る、而してその色を檢査して見ると砒素を含むで居つたと云ふやうなことがありまして、家の人は勿論、醫師も一寸こゝに氣の付かぬことが多い。まだ何でも手に持つた物をしやぶる時代には、實際屢々此危險があるのですから、親や乳母などは餘程この點に注意して、

色の濃い毒々しいやうなものは與へぬ方が宜しい、上等の護謨或は「ツエロイジン」製のもの、又木製の滑澤なもので、只の黒や紅位のもので色彩た玩具なれば左様の危險は無いのであります。玩具も益々新工夫を凝らして面白いものが出來て參りますが、其小兒の年齢に依て、智育、德育。體育上の關係を考へて玩具を撰擇すべきは勿論のことでありますが、特に常に忘れてならぬことは、この衛生上の注意であります。

乳母傭主の心得（承前）

此度は食物の事に移りませう、先頃は乳母の精神感動に依て、乳汁を變惡する事が澤山にあるから、御注意に爲り度いと諄々敷所を省みずお話致しましたが、餘り冗長に渉つて、却て御退屈を喚び起した様で恐縮です。併し實際餘程面倒のものですから、呉々御注意を成され度い、實に精神感動は衣食等の如く表面に見聞の出來ぬものですから、取扱上困難であるです。私共の如く日々と乳母乳兒等に接し居りますものから、其實例を擧ぐれば就中著明のものゝみでも算へきられぬ程多くなるのであります併し皆な省略致して、食事が如何に乳母に影響するかといふ事を是から申して見ませう、即ち乳母の食物といふても何も格別變つた物ではありませぬ、世話する所各位御實母達ちが保育上に御注意成さる食養生と、差別は無いと概言して宜いです、併し細かに申せば乳母の上に就ての注意といふのは、先づ第一に傭入當座の時日に於てする件第二には爾後の月日に於てする件とを區別する方が判明し易いと思ふから、之を分けて陳べて試ませう。

乳母傭入の即日から、早く善良な乳汁を澤山に分泌させたい、それには可成澤山に、可成滋厚食餌を喰べさせねばならぬといふ希望から、直に乳母に種々の御馳走を御與へに爲る人は世間に往々ある、此れは御愛兒を信賴する所の乳母で、その乳汁は愛兒の

生命であるといふ所から、早く善良夥多の乳汁を得られたいと思はれるから起るので、實親たる人の人情誠に無理ならぬ所であります。併し過ぎたるは猶ほ及ばざるが如しであるから、呉々も其適度に御注意ある様にと私は望むのであります。

私が嘗て留學中、維納の大學小兒科教授モンチー先生から、或日乳母選試の件を敎へられた際、先生が一例として話されたには近日或る貴族の處へ、善良無比とも申すべき、乳母を檢定して遣つた、然る所其乳母の乳汁が、兩三日乃至五六日と漸々分泌が少量と爲つて、乳不足の様であると再檢を賴まれた、即ち檢査するに、成程乳が細い様だ、何せ先日あの様に分泌多量のものが、俄かに斯く減少して來たのかと不審に考へられて、若しや精神感動の原因でもあるか、傭入の當座十分此點に就ては注意を與へて遣つた筈であるが、田舎者が貴族の大家を見て、或動を思はず起したのでもあるかと察し、此點を雙方に聞て見たが、格別の手落が無い、依て段々診察を進めて往くと、乳母は少々ながら胃加答兒の症狀を具へて居た、依て此れが原因であらうと、其食物の狀況を尋ねた、然る所實に彼の乳汁減少の原因は食物の急變である様に思はれた、そこで其食餌は如何でありしかを傭主に聞くと、其返答には自分等と同様の料より外には與へぬ、唯だ乳母であるから聊か多量を與へたのみだと、云々であつた誠に此答を輕く平凡に聞く時は單一なる意味に過ぎ無い、併しながら是れは我々實地醫者が大に注意を以て聞き、又た大に彼等に注意を與へねばならぬ答である事を忘れては往かぬ、何せならば人は階級に因り、家政に因り、各々生活狀態に差別がある、富貴は富貴丈け、貧賤は貧賤、其の貧賤者が富貴者の日常狀態を眞似るは、是れ一驕奢の形ちに當たる故に、その傭主たる貴族家の常食は、乳母に取りては、決して平生喰べ馴れぬ美味珍羞であつた故に、乳母は此滋厚なる美味を一日一日と思はず過したのである、故に生平の農家育ちの乳母の胃腸には、なか／＼重荷

と爲つて消化不良を來し、加答兒症狀を呈し、遂に乳汁分泌に影響を及ぼした事が分明に爲つた、依て食物を改めて、淡泊にして、滋養分に富み、消化し易いものなど撰んで與ふる事に攝生を命じた、所が彼の消化器症狀が恢復すると同時に、乳汁の分泌も增多して來た、斯の如き事は往々見る所なる故傭主の食料と、乳母の是迄習慣した食料とを能く比考して、段々と改良して行く樣に、例之ば一皿二皿といふ如くに滋味を增して行く樣にせねばならぬ、如何に滋養物だからとて、急變して料と量とを慮らず不注意に喰べさせる樣のことは尤も宜く無い、諸君鑑みざる可らず云々と、斯ういふ事を誨へられました、

私は此講義を聞いた時分は成程そんな事も有りますものか位の考へで、輕く聞きて居りました、然るに歸朝後開業醫者と爲つて、世間の事に廣く當て見ます、今日迄に於きましては、時々此モンチー先生が敎へて下された事を、想起する場合に出逈ふ事が度々あつて、何時も先生を難有く思ひ出します、誠に島渡した樣の件でありますけれ共、傭主たる方々は乳母を遇ずる點に於て、私共と同じく種々御承知に爲つてあられたい、尤も經驗ある御懇意の先生達に、乳母の撰擇を御依賴に爲る時は、此等の事は自然詳細心附けては下さるでせうが、母親と爲られる方々は豫て此れ等を御知り置かれてあるは一德と思ひます。

歐羅巴あたりでも、個樣の事が往々ある、實に歐の貴族などいふ人は隨分驕つたものであるから、農夫等と雲泥の差別がある、其處へ乳母に傭はれて、遠慮は要らぬ澤山喰べよと、美味を與へられては、乳母は御客にでも往つた積りに爲り、澤山御馳走に爲る、召使は取り持つ、奥樣は優しく、部屋は廣く奇麗である、といふ如き周圍の變化が伴ふ加之運動も自然減少する故、遂々氣重に爲る、如何に精神感動の方のみ、暢氣に爲ようとしても、食傷の氣味などあつては乳汁の分量にも、性質にも、惡變化を起さでは濟まぬ樣に爲るのが當然である、是は歐洲でも、

日本でも、同樣で又た傭主たる親人の人情も亦た同樣であるから、乳母に對する情は愛兒本位である事も亦た同じである、卽ち愛兒が可愛いから早く苦い澤山の乳を與へ、一日も速に成育肥滿させ度いと望まれるのも何處も變りは無い、故に傭入の時此希望の滿ち過ぎた結果、恰も過ぎたるは及ばざる如きの結果に陷り易いのであります。故に乳母は平生の生活狀態如何といふ事を推考して之を省慮されるのも一の要件でありませう。

以上陳べた通り、乳母の食物は其傭入の當座に於て、最も注意を要する所であります、卽ち傭入の際、先づ其乳母は都下の住居か、或は田舍か、田舍なれば山里の人か海濱か、又は商家育ちか、農家か、或は勞働者か、など彼の狀況を何んと無く廉立たぬ樣に尋ね置くが必要である、それは食物を選定する際の參考に爲るのであります、例之ば海邊の人は自然魚類を多く取り、山家の者は自然野菜が多くなる、都下では生肉牛乳等が得易いが、田舍では鷄卵鳥肉等が多い抔を參考するが如し、是皆傭人の目に於ての要件である。

（以下次號）

家庭衛生

容體の述べ方

何ぞ病氣に罹つて、醫師の診察を受ける時には、是非その病氣の模樣、自分の感じを告げなければならぬ。又他人の病氣で醫師の應診を乞ふ場合、一旦診察を受けて、その翌日或は、二三日を隔てゝ藥を貰ひに行く時にも、病人の容體を告げることが必要である。これは病人に取ては勿論、醫師の治療し、投藥する上にも大切なことであるが、多くの人の中には誠に明瞭にその病狀を訴へる人もあるが、中には又殆ど要領を得ぬ訴をする人も尠なくない、尤も醫師は、病人や使の人の言ふことのみに依て治療の方

針を立てはせぬが、その告ぐる事の不明瞭な爲め又疎漏の爲に、往々診斷に苦しみ、時としては誤りを來すことも無いとは限らぬ。畢竟常識の能く發達した、頭の明かな人は、病氣の趣を告ぐるにも、能く醫師に分かるやうに話す、然し餘り聰明な人でなくとも、醫師が聞き度いと思ふ病氣の模樣を、醫師が診察をする時の順序、形式に當てはめて話しさへすれば宜しい譯である。それで此處には、その容體を述ぶる時の順序に就てお話をして置かうと思ふ。

醫師が先づ初めて診察をする時には、必ず姓名、年齡、住所、職業を聞く、これはお巡査さんの調べるのとは少し意味が異がふ、病氣の由來を糺し、所謂病歴を作るに必要の事で、年齡に依て罹り易い病氣と罹り難い病氣があり、又同じ病氣であつても、年齡に由ては大に危險のものも、一定の年齡に於ては左程心配にならぬものもある、特に小兒に於ては僅かの年齡の差でも、此處に大はる違が起つて來る、藥の分量もこれに由て差がある。住所に就ても、その土地、その場所に依て特別の病氣があり、氣候も異り、飲食物なども自然に違があつて、これ等は皆診察をする時の參考になるのである。職業も病氣には大關係のあることで、その職業を聞いたゞけで直ぐ診斷のつく場合もある。斯樣な譯で、診斷をし、今後の治療、攝生法を講ずるに就て是非必要の事柄である。然るに醫者は藥の飲み逃げをされない爲に、お巡査さんのやうなことを聞糺して失敬だなどゝ怒る人もあるが、これは右の樣な意味のあることであるから仕方がない。

次に醫師が病人に就て聞くことは、生れ落るとから、否な未だお腹の内に居る時、更に進んで先祖代々の事から、今度の病氣に罹つて今日に至る迄の來歴を聞き糺す、これが即ち既往症と稱するもので、診斷、治療をなすに極めて必要の事である、尤もこれは殆ど必要なく、一見直ちに診斷のつく場合もあるが、是非詳細に聞いて、それから精密に檢査をし漸く診斷の確定される場合も頗る多いのである。この既往

症にも、今の病氣にならぬ以前の事と、それから今度の病氣に罹る直ぐ前の事とを別けて聞くのが通常である。その病氣に罹らぬ前の事と云ふのは、例へば父母兄弟には如何なる持病が有たか、又如何なる病氣に罹つて死亡したか、又自分の幼少の時は強壯であつたとか、虚弱であつたとか、何んな病氣に罹つたか、平常の習慣及び生活法はどうか、婦人であれば、殊に月經の始まり、その後の狀況、婚姻、お産の模樣等を云ふので、これは一々診斷を確めるに必要な事柄である、即ち父母兄弟が肺結核に罹つて居つたとすれば、本人も亦虚弱で、且つ傳染して居らぬかと云ふことが考へられるから、その方に氣をつけて診察をすることになり、又幼少の時に麻疹、痘瘡等に罹つたことがありとすれば、今度の病氣は、それに似て居つても、それではない、又それにしても餘り憂ふるに足らぬと云ふやうな見當がつく、平常肉類を食べない人が、西洋料理や支那料理を食べたとすれば、此度の下痢は全くそれが爲であらうと推察される、平常能く眠る人が眠れなくあつたとすれば、これには亦それだけの原因がなければならぬ。月經の多少、順不順は、身體の狀況と密接の關係あることは云ふ迄もないことで、尚は結婚後數年過ぎても妊娠しなければ、何か病氣その他の故障があり、屢々流産すれば黴毒などに罹つて居りはせぬか、前に難産であつたとすれば、今度の妊娠に就ても然るべき用心をしなければならず、此等の事を明かに聞た上でなければ、決して醫師の診斷は精確にはいかぬのである。然るに往々醫者は五月蠅く餘計の事を詮索して聞いていかぬなどゝ不平を云ふ人もあるが、これは誤りで、自分の病氣に就て確かな診斷を下してもらふのには、右のやうな事を一々精しく述べる必要があるのである。

その次には、現在の病氣の起り、所謂現病既往症と云ふことで、これが直接に最も必要なことである。右に述べた所の既往症は、通常醫師が必要に應じて順次に尋ねるから、それに就て答へれば宜いが、こ

の現病既往症は、病人自ら、又は看病者から順序よく話してもらはぬと醫師が大に迷惑を感ずる、從つて病人の爲にもならぬ。その順序は、先づ何時頃風をひいたとか、酒を飮み過したとか、非常に心配事があつたとか、總て自ら病の本となつたと思はれる事を述べ、次に惡寒がしたとか、戰慄が起つたとか、嘔吐たとか、頭痛又腹痛があつたとか其病氣の起り初めの容體を云ひ、それからそれに對して何んな手當をしたか、卽ち何々と云ふ賣藥を求めて飮んだとか、何と云ふ醫師の治療を受けて、何う云ふ養生法を守つて居つたとか云ふことを話し、それに由て病氣が輕くなつたか、段々惡くなつたか、どんな風に變つて來たかを告げる。而して目下一番苦しく感ずる所は何處かと云ふことを訴へる、尙ほ小供であれば、齒の生え方、乳を飮ます分量、度數、步行運動、智慧のつき方、殊に機嫌の善し惡し等に關する變化を述べなければならぬ。

病氣の來歷を敍べる順序は、これで宜敷いが、現在今自分が感ずる所の苦痛を訴へるに就ても、お腹の皮が突張つて困ると云ふかと思ふと髮の毛が赤くなつて來るが何うか善い方がないかと聞き、次で食が進まぬ、時々腰が痛いなどゝ、少しも聯絡も順序もなく話す人がある、それでは時々云ひ漏らすことがあり、醫師の方でも聞き落すことが出來て來るから、これも先づ差當り最も苦痛に感ずることから訴へる、例へば咳嗽が出て困る時には、その事を云ふて、それから胸が痛むとか、咽喉が惡いとか、鼻が詰まるとか、口が渴くとか總て呼吸器に關する狀況を話してしまふ。それから食慾が無いとか、胸がやけるとか、總て消化器に關することを訴へると云ふ風に、解剖的の系統を逐ふて話せば最も善いが、さうでなくとも、最も苦痛のある部分を中心として、例へば腹痛があるならば、食物が進まぬとか、下痢するとか、又は便祕して居るとか、腹が鳴るとか、總て腹だけのことを云ひ、それから胸が苦しいとか、動悸がするとか、總て胸だけのことを云ひ、次に咽喉が

腫れたとか、聲が嗄れたとか、頸だけのことを云ひ、次に頭痛がするとか、眩暈がするとか、耳が鳴るとか頭だけのことを云ふと云ふ風に、身體の一部分づつの事に就て、詳しく漏なく敍ぶるのが宜敷い。要するに常識のある人には、斯樣なことは申迄もないことであるが、然し醫師が診斷をするのには皆斯樣の事柄を參考とする必要があるので、決して徒らに面倒なことを尋ねるのではない、聞くことには皆それ〳〵大切な意味があるのであると云ふことを承知して居てもらはぬと、前にも云ふ通り、彼の醫者は何から何迄うるさく聞かなければ診斷がつかぬ、餘程下手な醫者である、あんな醫者では駄目だと云はれることがある、これは餘程譯の分かつた人でも、どうかすると、さう云ふことを言ひかねない、昔の醫者の樣に一寸病人の顏色を見、或は脈を觸たゞけで、何處から何處まで診察が明瞭に行屆くと云ふやうな卜者流の診斷は今日では出來ない、實際一見して確診の出來ることもないではないが、通常右に述べた樣に詳細に既往症を尋ねた上に身體各部の檢査をして、その上大小便や、痰や、或部分を切取つて顯微鏡で調べたり、其他種々複雜の檢査をして、尚ほそれでも暫らく樣子を見なければ、醫學上動かぬ診斷を下すことの出來ない場合がなか〳〵多い世の中になつて來て居るのである。これについて面白い話がある、彼のビスマルクの侍醫でシユウエーニンゲルと云ふのは名高い醫者であるが、ビスマルクがキツシンゲンに於て偶然病氣になつた時に、初めて此のシエーニンゲルが招がれた、それでシユウエーニンゲルは、前に述べた樣に既往症を精密に尋ねたので、ビスマルク公は五月蠅く思ふて「そんな質問を受ける爲めに君を迎へたのではない、さつさと診察をして吳れ」と云ふた。さうするとシユウエーニンゲルは「左樣ですか、それがお厭ならば私は診察は致しません、一層獸醫を呼ばるゝが宜しい、獸醫ならば必ず質問せずに診察致すで御座らう」と答へたので、流石のビスマルク公も、これには一言も無

かつたと云ふことである。

斯様な譯で、醫師の質問に對しては、委細に容體を述ぶべきことである。然りとて又病氣には何等の關係もない事を矢鱈にしやべり散らされても困る。徒らに饒舌な人は、是非話さなければならぬ大切なことは取落して、兎角要らざる事のみを云ふものである、殊に診察に取かゝつて、今や聽診器を耳にして、肺や心臓などの音を聞きつゝある時に、「それから、先生、その、何が、何々……」と云ふやうなことを言はれると、甚だ診察の邪魔になつて困る、又肺結核などの人に、この調子で以て面と向つて唾を飛び掛けらるゝのは、決して醫者の喜ぶことではない。それで或る利口な醫者が、饒舌無類の婦人患者に出逢ふて、そのおしやべりに閉口したが、忽ち一計を案じた、「ハ、ー、なるほど一寸舌を出して御覧なさい。フフー、宜敷い、診察の終る間、暫時そのまゝ舌を出して居て被下」とやつたと云ふ話がある、幾らお饒舌の人でも舌を出さして置く分には差支が無い、斯様な事をしなければならぬとは厄介な次第である。それで聯絡もなく秩序もなく話し立てるよりは、寧ろ何も云はずに、只醫師の問ふことだけに答へた方が遙に善い。ある癇癪持の醫者があつて、病人が用も無いことを五月蠅く云ふのを非常に嫌ひて何時も小言を云ふ癖があつた。これを能く承知して居る、ある婦人が犬に咬まれて診察してもらひに來た、その時の問答が面白い、

醫者　引掻がれたのか　病人　咬まれた
醫者　猫か　病人　犬
醫者　痛いか　病人　否
醫者　宜しい…………
醫者　明日復　病人　左様なら

これも極端だが、無用の雑言よりは確かに善い。

尚ほ一つ容體を述ぶる時に忌むべきことは、自ら病名を言ふたり、聞覺えた醫學上の術語を用うることである。何と云ふ醫師の診斷では何病であると云ふことであつたと云ふのは、大に参考になることであ

るが、初から、「私はどうも神經の方で、心臟ですから、多少肋膜の氣味もありまして」などゝやられると、醫者も一寸面喰ふこともなきにしもあらずで、殊に(酸化水素に「クロールナトリウム」を加へて服用した所が、忽ち全快致しましたが、復た惡くなりました)と云ふやうな調子に話されると、實際誤を來すこともあり、醫師は快く思はぬものである、獨逸のマルクスと云ふ有名なドクトルの所に、生意氣な病人が來て、通俗醫書で覺えた醫學上の事を頻りに振り廻はして居つた。ある時マルクス先生は突然かう云ひ出した、「君はどうも感心ぢや、中々醫學に明るい。然し注意なさらぬと、此頃の醫書には活版の間違が多いから、わるくすると、貴殿はその誤植の爲めに生命を失なふかも知れませんぞ」と、實際かう云ふ事も無いとは限らぬ。要するに、容體を述ぶるに當ては、可成無用のことを云はず、その病氣に直接關係ありと思はるゝ事だけを、順序よく仔細に述べて、あとは、總て醫師の問を待て、それに答へるのが最も善い方法である。

食物の事

此頃は個人の家庭にも、大分西洋風の食物が入りこんで、中流位から上の夫人で、ハム、バタを知らん樣な人は、どんな山里にもまづ少ない。

從つてたべものゝ事と申すと、勢和洋雙方に、相渡つて論じなければならぬ。次には西洋料理と、日本料理とを、いさゝか比較對照して、夫に小々の私意をものべて見たいと思ふ。本より通俗的な御話の上に、成べく學問くさい事をやめてといふ注文だから、筆者もそのつもりでかく。讀者諸姉も、その御心得で見て頂たいと斯く申す。

その一

日本で西洋料理と一概にいふ者は、あちらの實際とは大きに違ふ相だ。併しまだ洋行した事のない吾輩は、實際の西洋料理の風味を知らぬ。又知つてゐて

夫を話したにした所で、御互の大日本帝國に住む諸賓には、餘り御參考になるまいと思ふ。よつてチースの味を知らなければ、話しにならぬとか、腸詰の何がどうだとか、蝸牛のフライがどうしたとか、云ふ樣な事は知らず。やつぱり日本風の西洋食品の御話が宜しからうと思ふ、以下は一品二十錢内外の、手輕料理の事に關して申上げる。日本料理も其通りで、二の膳付きの、三の膳付きの、室町風の、桃山風の、赤堀流の何流のといふ樣な、すばらしい者はやめておく。

食物をば大體に別けて、原料則ちたやすく買入られる者と、製品、則ち勝手で女子を加へたものにする。又別の方面から、必須品と贅澤品とにもわけられる。製品の中でも菓子、原料の中でも果物の類は、後者の方で、嚴密に申せば、凡そ料理と名のつく程の者は、みな贅澤品に數えていゝ。餘りごちや／＼するから、此内菓子果物の類ははぶいて、唯三度の食事に關する物丈けを述べやう。まづ原料から對照して見ると、

日本	西洋
米	ぱん
野菜	野菜
鹽	鹽
醬油	そうす
酢	西洋酢
味噌	ばた
魚肉	鳥獸の肉
玉子	牛乳
茶	咖啡
砂糖	砂糖
胡麻油、椿油等	牛脂、豚脂、橄欖油等
鰹節、昆布、椎茸	ばた、ちいす
柚子、みつば、めうが等	茴香油、橙皮油、薄荷油等

ざつと之位の原料があれば、大抵の物が出來やうと思ふ。以上のうちで、米以外の物は副食物、魚肉對鳥獸肉からあとは、贅澤品とも申さば申される。使

ひ方と時によつては、勿論大の贅澤品である。就中茶、咖啡以後の者は、食品といふよりも、調味料と申してい丶。柚子などは調香料である。

大體同行にある者が、こちらの者とあちらの者の、互に似よつたのを並べたつもりではあるが、之もどこまでも似た、といふわけにはいかぬ。例之ばめしとパンの樣に、成分、效能、使ひ場、製法まで、ほとんど違はない者もある。之等はや丶完全の類似と申しても差支えはなからう、しかし、中には或はその成分だけ似たのもあり、或は效用だけ似たのもあり、或は使ひ道、或は作り方、乃至は出所、形などだけの類似もあらう。玉子と牛乳は效能、成分、使ひ道の類似で、バタとみそとは、使ひ道が少々似てをるにすぎぬ。

米やぱんがなくてならぬは申すまでもないが、聖書にも、「人はぱんのみにて生くる者に非ず」とある通り、その他多少の副食物、殊に野菜、鹽、味噌、醬油、酢位は、現代の生活程度では、無論必須品であらう。之等がなくては命がつなげぬ。

就中鹽と野菜とは、まづ／＼天產物で、他の三つは人造品の方にぞくする。天產物の米、野菜、鹽及び水があれば、生きて行くと云ふ丈は可能である。神武天皇頃の人間は、大抵之だけで日頃を送つたらしい。米がなければ飢えて死ぬ。水がなければ渇えて死ぬ。渇え死の方が、飢死よりは更に迅速に來る。野菜を斷てば敗血病になつて、何れにしても永からぬ月日の內に寂滅する。

調味料は單にあじつけであるが、味がつかなければ食物はまづい、まづければ消化が不良になる。一體生物の體といふ者は、我々の思ふよりは好く出來た者で、その心身の慾望は、決して無意味な要求ではない。例へば人が旨い物をたべたがる、之は決してその人の贅澤計りではなくして、却て消化し易い者を取り入れて、澤山にくつて、澤山に體を養つて、從つて澤山に活動したいといふ、吾人の肉體の要求が、不知不識の間に、意志の慾望となつて現はれる

のである。此に到つては誰人も、案を拍つて天の配劑亦妙哉を、讃歎愉悦せざるを得ない。

小兒に時々釘をくふのがある、又往々かべ土をかぢるのがある、之等も必ずしもかんの蟲の仕業とは云へぬ。釘を望むのは、體組織の鐵分が不足の爲、壁土をくふのは、體組織の石灰がたらぬ故に、自然と之等を慾求むる神の理法である。

妊婦が酸味を好むのも又一般病氣になれば倦怠かつたり、怪我をすれば痛かつたりするのも、同じく自然の理法に本づく。もし病人がだるくも、苦しくもなくて、飛んだり、はねたりする樣では、其人のからだは立所に衰弱してしまふ。食傷の時に、胃部の痛がないならば、其人はどこの手當をしていゝかわからない。大怪我のした局所が痛まなければ、恐らくは止血法も、繃帶さへもしずにおいて、つまりは出血か、化膿か、腐敗かの爲に、あたら命を失ふであらう。痛も、惱も、苦みも、必竟人類の幸福の基である。大聖釋尊が解脫しやうと力めた四苦八苦も、考へて見れば人類の爲に存在する者である。

かやうに好都合な自然の理法をば、ダルビン先生は、一言に本能と道破した。本能といふのは、幾千百年の生存競爭の間に、生物が不知不識得了した性質で、訓られず、憶えず、生れ落ちると其まゝに、親から兒に傳はる天稟である。例へば蜜蜂の巢を作り、蜘蛛の網を張るなどは、最も適した一例であらう。

總ての動物は生れながら害を去り、利につくといふ本能を持つ、この本能が働き得る條件として、痛もあれば、悲哀もある。害を害だと悟るのは、餘程怜悧な人間でも時に困難だ、しかし痛みだの、空腹だの、或は美食がしたいのだのといふ事は、大抵の人にすぐ感じられる。そこで或種類の害には痛を伴はせ、或種類の害には苦みや、倦怠を伴はせ又或種類の害にはしか〴〵の不快を隨伴させて、人に、或は本能により、又は理知によつて、之を避けしめやうとする。之が自然の理法で、又四苦八苦の由つて來た源である。

講釋は大分長かつたが、とに角以上の意味で、美食、美食は必ずしも贅澤でない、旨い物はたべたが可い。しかし又仲に一寸はうまくても、あとで却て害を惹起す物もある。かやうな所は人間に不利益な仕掛とも考へられるが、併し之とても別に不思議がるには當らない。元來世界といふ者は、もと〳〵人間の爲計りに、存在してをる者ではないからである。物を旨くしてたべる爲の調味料、調香料も、見方によつては人世の必須品となる。併し又外の美觀にだまされて、却て大なる害を受けない様に此所に食物の衛生的價値の研究が必要になる。

次に製品としての食物、委しく申せば、一度勝手の厄介を經た物で、まづ普通の者を、和洋對照して見やう。此方の比較は、原料の場合よりも一層困難で、中には全然似てゐないのを、竝べたのも出て參らう。

日本	西洋
漬物	
みそ汁、吸物	すうぷ
惣菜	惣菜
燒肴	びふすてき
刺身	
玉子燒	おむれつ
酢の物	
天ぷら	い、ふらい、かつれつ
蒲鉾	ふうかでん
たゝき鳥	ころつけ
金とん	くりいむ
蒲燒	たんしちう
鹽から	ちいす
干鮭	はむ
酢鮓	らいすかれい
うどん、そば	まかろに
でんがく	
さつま汁	はやしびふ
干物	鑵詰

随分杜撰な比較もあるだらうが、風土國情が違ふか

ら、多少の事は恕して頂きたい。しかし以上の表で一寸見てもわかる様に、日本にある西洋料理と在來の皇國料理とを比較して見れば、必ずしも我國の物が劣つては居ない。のみならず、物によつては、我國にはあつてむかふになく又は我國のは大に發達して居るけれ共、西洋のは幼稚の程度に止まつてをるのもある。味から云つても同じく一品に二三十錢を費すならば、西洋の物は概してまづい。之は吾人の口が、在來の日本料理に慣れてゐるせいもあらうが、(たしか、アレキサレデルチマの言に、旨いといふのは唯習慣だとあつた。)しかし決してそうばかりでもあるまいと思ふ。

一概に申せば、西洋料理は味が單調で、料理法が互に類似して用ゐる材料もみんな獸の脂の匂を離れない。然るに、我國のは大に左に非ず。酢と、天ぷらと、蒲燒と、木の芽田樂と、そばと、奈良漬と、實に千態萬狀を恣にしてゐるではないか、其外、このわたの、赤えいの膾の三ばいだのに至ては、蓋し天下何物か之にしかんやである。

滋養の點から見ても決して本邦の品が劣る所ではなくて、往々は凌駕して上る程の者もあるが消化の良否に關してはさすが理窟やの西洋の方が少々考へてゐるらしい。

殊にうれしいのは日本料理の外觀である。一體食物は盲目でない限り、之を見乍ら、たべるから、うまさうな匂とうまさうな色合をしてゐないものは、大きに食慾を減却する。大阪にきたない屋といふ料理屋があつて、實際頗る奇麗な、又頗るうまい者を食べさせるそうだが、其一寸見の模樣がいかにもきたない、たとへば、御かいはの形をした器に、玉子の黄味と、青菜と、溜醬油をあしらへて、いかにも汚物の樣な體裁をした物を持つて來る、食べてしまへば又類似の品を出す。いやが上に清潔な事、萬承知でゐながらどうも一と通の獻立てをたべつくす客がないそうだ。あれば大變な御褒美をくれると云ふ。

夫れはさておき、みてゐていかにも美くしく、いか

にもうまそうなのが日本料理の特筆すべき點である。

　糖漬の茄子紫に明け易き　　蕪村
　箸の先に花咲かせけり櫻海苔　ばせを

西洋の者は之に比して何でもきたない。

匂ひの點は、在來の料理は、概して西洋物にくらべて一籌を輸せなければならぬ。日本で食料に用ゐる香料は、あまり一様で又あまり使はれない。

要するに食物、殊に御菜としての要件は、第一滋養に富む事、第二消化し易い事、第三うまい事、第四香がいゝ事、第五見て奇麗なる事及び第六に比較的、廉價な事を必要とする、夫れから一度の品數が多ければ、變化に富む事と、組み合せのいゝ事も考へなければならぬ。長い月日の間は、固より様々に取りかへる必要がある。うなぎの蒲焼も三度とはつゞけてたべられない。

料理法は一般には、手数のかゝる程進歩した法である。大昔は生肉、生菜、生果をたべ、之に次いで干物、鹽物を作り、之に次いで、人が火を用ゐる様になつてからは、まづ焼いた者をたべて、火によつて金屬を製取して、夫から種々の器を作つた時代から、煮た物を食る様になつた、蒸し物は更に後世の事であらう。

併し進歩した料理、複雑な料理をしたものが、必ずしもうまいとはいへない。例へば太古の方法の刺身は諸料理中の上位に位し料理した果物、鑵づめの果物より、生の方が一段とおいしい。之等の點は大いに、内膳匠、勝手掛の人の參考にすべき事柄かと思ふ。



○朝鮮の蠅買上

朝鮮仁川府にては傳染病の傳播を豫防する上に、蠅

を驅除することの必要を認め、その奬勵の爲めに、蠅を買上げることになつた、内地のペスト豫防に捕鼠奬勵さして買上げる鼠一頭の價は只今金參錢であるが、朝鮮の家蠅は一合に付き金五錢の相場である、先月の五日から實行されることゝなつた。

○畜犬取締の改正

近年狂犬の人を咬むもの頗る多く、危害甚しき所より屡々野犬狩を行ふと同時に、警視廳令を以て畜犬一般に嵌口具を用うるやうにしたが、申譯に緩い嵌口具を只形式的に犬の面に掛けて置くのがあつて、犬は苦もなくそのまゝ人を咬むことの出來るのが多い。又少しく強く絞める時は、犬は非常に苦しむ、兎角都合好く行かぬ爲に、嵌口具を廢して口網を用うることゝなつた、それでも思ふやうには行はれず、且つ愛犬家の側から種々の非難が起つて斯樣に犬を不自然に虐待するから、犬が苦痛の餘り狂犬になつたり、人を咬むことも多くなるのであるなどゝ樣々の議論や非難が出て、當局に於ても從來の經驗に照して熟議の上遂に又此規則を改正して、只人畜を咬む癖あるものに限り嚴重に拘束することゝし、これと同時に一層野犬狩を勵行する趣である。

○濟生會寄附金高

恩賜財團濟生會に對する全國の寄附金を一纏めにして見ると、先月の所で、恩賜金を併せて二千三百三十六萬五千六百二十三圓になる、而してその申込府縣と金高は左の如くである。

恩賜金	百五十萬圓
北海道	二十三萬三千百圓
東京	七百十一萬六千六百圓
京都	七十五萬四千五百圓
大阪	三百十萬五百二十六圓
神奈川	六十九萬三千五百圓
兵庫	百九萬六千三百六圓
長崎	十七萬二千百圓
埼玉	十八萬六千四百圓
群馬	二十二萬八百圓
千葉	十一萬七千百五十圓
茨城	十四萬九千五十二圓
栃木	十三萬四千四百圓
奈良	十四萬二千四百九十圓
三重	二十六萬千百三十圓
愛知	七十二萬五百圓

靜岡	十九萬四千九百五十圓
山梨	十九萬七千五百圓
滋賀	二十萬千三百八十圓
岐阜	二十二萬四百八十圓
長野	二十五萬六千三百十六圓
宮城	十二萬六千四百圓
福島	九萬九千四百八十圓
靑森	二萬二千六十圓
山形	十六萬二千四百七十圓
秋田	十二萬千四百五十圓
福井	七萬四千六百六十圓
石川	二十一萬六千五百五十七圓
富山	二十一萬八千九百十圓
島根	十萬千二百十一圓
岡山	十三萬八千圓
廣島	二十四萬六千三百二十五圓
山口	二十三萬二千百五十圓
和歌山	二十四萬四千四百七十圓
德島	八萬圓
香川	十三萬八千百圓
愛媛	十二萬二千圓
福岡	五十萬三千百七十五圓
佐賀	三萬一千圓
官吏の分	十二萬七千八百四圓
華族の分	八十二萬七千五百九十圓
篤志直接申込分	百七十七萬八千五百三十一圓
總計	二千三百三十六萬五千六百二十三圓

○食餌衛生會議

曩に白耳國ブラッセル府に開かれたる第二回萬國食餌衛生會議に本邦の代表者として參列された澤村農學博士より同會議の決議事項として文部省に報告された所は左の如くである。

一、千九百年巴里に開きし萬國衛生會議に於て決議したる食物の貯藏に防腐劑を用ふるを禁止する件を各國政府に勸告する事

一、從來用ひし防腐劑の外殺菌し能はざる食物に他の新らしき防腐劑を加ふる時は衛生學上より有害とならざる分量を定むる事

一、食物に關しては著しき進步を爲したる軍人の敎育に就き本會議は次の意見を發表すること

(一)夕食前に手を洗ひ塵を拂ふを知らしむる爲め喇叭を吹くこと

(二)洗滌は同日中數回か又は少なくとも食事の前後又就寢前に行はしむること

(三)兵士に屢〻更へ得る樣に衣服を十分に供給し及襯衣を洗ふに簡便の方法を講ずること

一、砂糖は各家庭殊に勞働者及貧民に最も必要なれば之が消費稅を減額する法律案を議會に提出すべく意見を發表すること

一、生產の場所又は運搬中及び倉庫並に店頭にて食物に病原物の附着を避くる方法を採り淸潔及衛生思想の缺乏に依り生ずる危險を悟らしむべく敎育すること

一、旅館の如き公衆庖厨を監視するの機關を政府に於て設置すること

一、牡蠣は諸病傳染の媒介たること多きを以て各國は實行し得べき程度に於て牡蠣田の健全を確むる爲め左の方法を取ること

(一)既設及び將來の牡蠣田に衛生的並に傳染病的檢査を行ふべし

(二)檢査の結果に依り牡蠣田に對し一時養殖を中止又は停止すべし

一、各國に於て乳脂に組成に變更を生ずる原因を研究すること

一、料理は自今經驗的ならず生理的論理的及び學術的となし食物

學術料理に近づかしむべしとの意見を發表すること

一、水の性質に依り自然水、礦水、天然瓦斯礦水瓦斯礦水、人工礦水等の名稱を正しく示したる記標を附すること

尚ほ同會議は各國民に食物及び衛生に關する智識を普及せしむる種々の方法其他之れが取締等に就き審議する處ありたるが葡萄酒中の硫酸に關する件、水の性質區分等に關する件等は次回に於て研究することとなりたりと。

○傳染病患者減ず

本年市內傳染病發生の模樣は前年に比して腸窒扶斯の流行極めて尠く昨年十二月迄の各種傳染病患者發生總數三千三百四人の內九月迄の發生數二千四百七十二名にして本年は九月迄二千百五十七名差引三百二十名の減少なるが本年七八月の如き最多數收容の折は駒込本院に三百名廣尾臨時病院に百餘名位なりしも秋冷と共に著しく減少し昨今にては本院は百六十二名廣尾には七十餘名あるも日々全快退院しつゝありて新たに發生收容は極めて少數なり然れば廣尾臨時病院は本月一日以來新患者收容を中止し本月末日迄に全快に至らざる向は全部本院に移して三十一日を以て閉鎖の筈なりと又新設の深川消毒所內の市消毒班は各患家に對しては勿論患者取扱上に付きても豫定以上の好成績を得たるより明年度より順次全市に渉りて消毒班設備をなす計畫にて目下夫々調査中なりと。

廣告

○總裁宮妃殿下御歸朝祝賀

無上の光榮ある御使命を帶ばせられ、英皇戴冠の盛典に臨ませ給へる本會總裁東伏見宮妃殿下には、長途の御旅程殊に盛夏の候を御恙もなく、去月二十三日を以て目出度御歸京御復命あらせられしより、本會役員は全會を代表し、本月五日をトし、午後五時より麴町區星ヶ岡茶寮に於て聊か祝賀の微意を表し奉るべく奏請に及べる所直に御允許あらせられ、同日定刻より、一人宮岡御用掛を從へ御臨場あらせらる、濱尾副會長を始め三十餘名の役員一同玄關に御

迎申上げ、暫時階上の別室に御休憩の間、酪々謁を賜ひ、やがて階下の宴席に請じ奉る、殿下當日の御装は、黒に御模様の御召しさやかに、御髮なんど、何風とや申すらん、只麗はしく、いとふさはしう拜し奉る、殊に當夜は、例よりもくつろがせ給ひて、殿下四方山の御物語あり、役員等も忝じけなさに、殿下の何時もながらに御機嫌麗はしきをことほぎ參らせこの宮のいや榮えまさむことを祈りて、午後の九時ばかりに御機嫌麗はしく御歸邸あらせられたり。

○本會十月例會

私立大日本婦人衞生會十月例會は七日午後一時半より神田區一ツ橋通り共立女子職業學校大講堂に於て舉行せり、開會に先立ち總裁宮殿下には宮岡御用掛を隨へ成らせらるゝや、會長差支につき副會長濱尾男爵夫人は役員一同と共に玄關に御出迎申上げ、別室に於て茶菓を獻し、職業學校の製作品なんど御覽ありて暫時御休憩の後、副會長の御先導にて會場たる三階の大講堂に臨ませられ、會員數百名の敬禮に對して御會釋あり、定めの御席に著かせらる、莊司氏開會を宣し、終て當日の講師醫學博士二木謙三氏は、豫めパラチフスの懸滴標本を顯微鏡下御覽に供し、講演の大要を申上げ、尋で登壇一禮の後『大國民の健康』なる題下に、幼年期、壯年期、老年期の養生法に亙りて、各々適切の注意を與へ、最後に一般の健康法として博士獨特の腹式呼吸法に就き呼吸と血液循環の關係を示せる巧妙なる模型を供覽しつゝ詳細に說明し、終に婦人は次代の國民の母たるべき覺悟を要する旨を說かれたるに、殿下にも長時間の講演なるに終始御微笑ありて、御熱心に御傾聽あらせられ、三時半閉會、再び別室に暫時御休憩の後御歸還あらせられたり。

當日出席の役員は左の如し（出席順）

濱尾作子　緒方悅子　丹波貞子
守屋千代子　中濱芳子　田村きよ子
石川貞子　岡山こし子　高木鐐子
三浦敎子　三宅藤子　羽田三緒子
岡田德子　濱田捨子　服部繁子

○本會入會者

○事務所申込

●群馬縣相生町看護婦人會事務所內　通常會員　關根要子

○轉居

●府下大森新井宿木原山一六六四へ　藤井すゞ子
●津市中葉屋町官舍へ　久保田不二子
●府下大森新井宿木原山へ　橋本こよ子
●赤坂區青山南町三ノ五三へ　杉本ちせ子
●牛込區市ケ谷山伏町六へ　服部仲子

前髪心の覇王 美人印ヘーヤロール

弊店製造の特許ヘーヤロールは原料を遠く濠洲に仰ぎ新歸朝者美容術界の明星たる岡崎エン子女史が母國への土産として持ち來りしものに大改良を加へ衛生と經濟とを兼備したる逸品なる事貴婦人界既に定評あり

ヘーヤロール前髪心壹個の目方

壹尺[illegible]中	貳匁四分
壹尺貳寸大	三匁四分
壹尺五寸極大	五匁五分



私立 大日本婦人衞生會徽章規定

第一條　大日本婦人衞生會會員は其會員たることを表するため左の徽章を用ゆ





●●●●●●●●

○本會徽章料左の如し

○通常會員章

第參號

メツキ製拾貳錢、送費六錢

第貳號

正銀製四拾錢、送費六錢

○終身及特別會員章

第壹號

七拾錢(黑塗箱入 送費九錢)

六拾錢(桐箱入 送費六錢)

第二條　會員章は本會竝に支會の集會に出席する場合は勿論襟止兼用の便あるを以て成るべく平素佩用して廣く本會の普及を圖るを要す

第三條　本會徽章は右の實價を以て會員に頒つ

婦人衞生雜誌代價及廣告料

代價	廣告料	規定
一冊　定價金貳拾錢　郵税壹錢 三冊(三ヶ月分)　前金郵税共　金四拾五錢 十二冊(一ヶ年分)　前金郵税共　金壹圓八拾錢	一頁六十二行　一行二十三字 一頁　金三圓　半頁　一圓五拾錢 ○半頁以下行數ヲ以テ計算スルモノハ一行十五錢	○本誌講讀申込ノ節ハ前金三ヶ月分以上本會事務所宛ニ送附セラルベシ但シ見本ハ郵券ニテ貳拾錢代用苦シカラブ○本誌休讀ノ節ハ速カニ報知セラルベシ通知ナキ分ハ講讀者ト見做ス但シ後金ニハ割引ナシ○轉居ノ節ハ新舊宿所通知セラレタシ

明治四十四年十月十七日印刷
明治四十四年十月二十日發行

編輯者兼發行者　東京市本郷區駒込追分町三十番地　荘司秋次郎

印刷者　東京市本郷區駒込林町百七十二番地　今井甚太郎

印刷所　東京市本郷區駒込林町百七十二番地　杏林舍

發行所　東京市麹町區富士見町二丁目三十二番地　私立大日本婦人衞生會事務所

賣捌所

東京本郷區龍岡町　吐鳳堂
東京市銀座四丁目　東海堂
同市京橋區鈴屋町　良明堂
同市本郷區本富士町　明文館
同市同區春木町　南江堂支店
京都市寺町二條南入　若林茂一郎
東京市日本橋區吳服町　北陸館
同市神田區表神保町　東京堂
同市本郷區本富士町　盛春堂
名古屋市本町三丁目　丸善書店

十一月の巻發行

新婦人

第一年第八號　定價　一冊二十八錢郵税二錢五厘　六冊前金郵税共壹圓七拾錢

於本月十二日太田金山 **秋季清遊會** 開催す

申込〆切は **七日** 限り往復滊車賃土産福引辨當摸擬店各種食券附にて會費金壹圓貳拾錢

申込所（神田東京堂●小石川表町田村書店●日本橋本石町至誠堂●日本橋住吉町至誠堂●淺草仲見世清水書店●銀座新橋堂●銀座春祥堂●本郷盛春堂●日本橋通四丁目青野魁春堂●兩國開成社●及本誌發行所）

詳細は委しく本誌上にあり　福引寄贈品山の如く　個々明細に

紅葉の賀　油繪極彩色（例によって天下一品の美）……川村清雄筆

初しぐれ　石版極彩色（佳人絃を抱いて春色膝に普く綢繆自ら聲あり）……大野靜方筆

無聲の詩　芳草地に蕩せる所佳人筆を甜て描き出すは果して何もの……コロタイプ寫眞

故山階宮**妃殿下**　伏見宮三**女王**殿下●津輕伯夫人●山尾子爵令嗣夫人●福原有信氏令嬢●横濱西川安藏氏夫人●遠藤千枝子嬢●閨秀畫家**阿部春香**女史●山本小園女史●東久世伯令嬢●伊勢浦田鶴子嬢●横濱岩崎濱雄嬢●藤田英次郎氏令嬢●岡野知十氏令嬢●横濱石原重雄氏夫人●閨秀作家**眞如女史**●筝曲家高田喜代嬢●**小林孝子**●**星野あぐり**●遠藤稻子嬢●中村富三郎氏令嬢●山本良子女史●横濱阿部廣子嬢●理容館主齋藤清子女史●池田蕉園女史他百餘圖

讀物は例の通奇拔短刀直入肺肝を劈くの氣魄あり

附錄 **家庭日誌十一月分**　温度表晴雨表獻立表來客簿九星表附

本誌見本郵券卅錢五厘　賣捌所全國書林

發行所　東京……町……番
聚精堂　電話下谷一六七二番　電話下谷四〇七九番